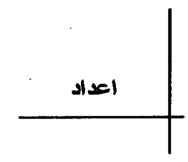
سلسلة دار الخلود لفن الطهى

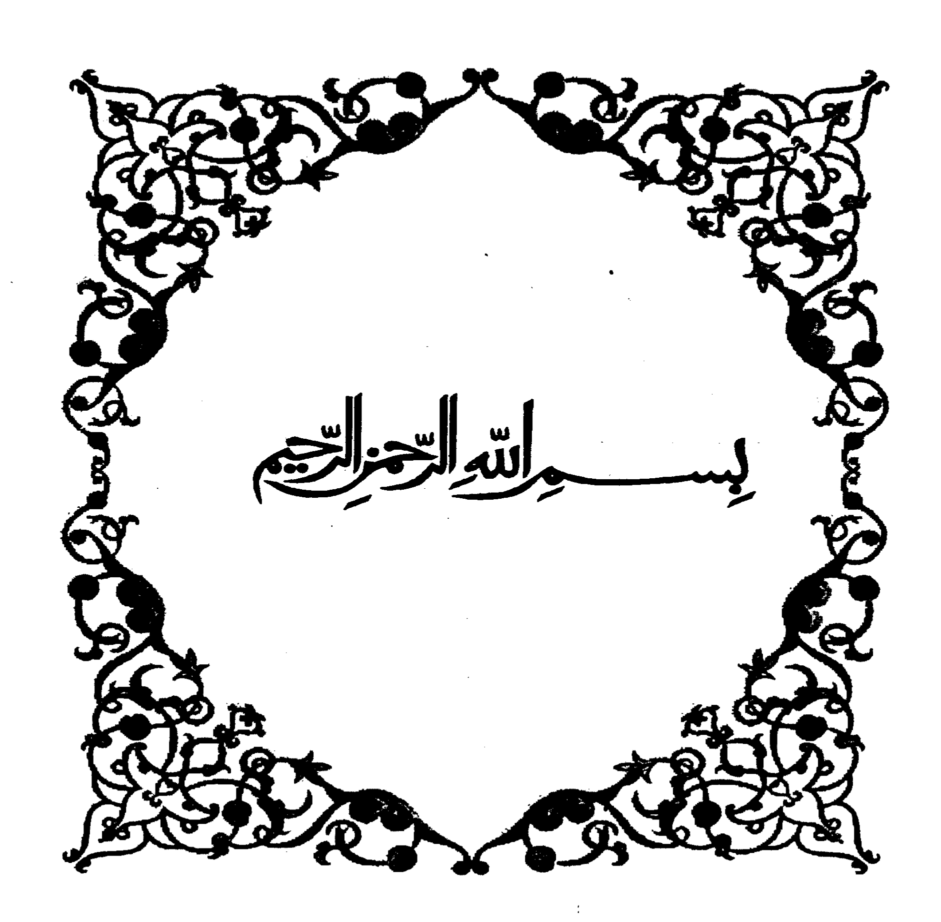
الف صنف من
الفطائر والجاتوهات



اعداد

الشيف
إبراهيم عبد الله القرموطى




بسم الله الرحمن الرحيم

جاتوه بلدي

المقادير :

- ١ كوب دقيق قمح عادي + ٣ كوب دقيق ذرة + ٣ بيضات + ١ كوب سمن بلدي + ٢ كوب سكر + نصف لتر لبن للعجينة + ١ ملعقة كبيرة بيكينج بودر + ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :

- يخفق السمن جيداً مع السكر.
- يخق البيض جيداً ثم تضاف إليه الفانيليا.
- يضاف الخليطان السمن والسكر والبيض والفانيليا إلى بعضهما ويتم تقليبهم جيداً ثم يضاف اللبن مع البيكينج بودر ثم يقلب الجميع مع الخليط السابق عمله.
- تصب في صينية مدهونة بالسمن البلدي أو الزبدة هذا الخليط ثم تساويه بالسكينة على السطح.
- توضع الصينية في فرن متوسط الحرارة إلى إتمام النضج بعد ذلك تخرجها من الفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم تقطع بالسكينة وتقدم لك ولأسرتك.

فطيرة بالبلح

المقادير :

- ١ كوب بلح مفروم عجوة + كوب ماء مغلي + ١/٢ ١ كجم دقيق بلدي منخول + ١/٢ ملعقة كبيرة بيكينج بودر + ١/٢ ملعقة جوزة الطيب + ١/٤ ملعقة كربوناته + ٤ ملاعق زبدة + كوب ونصف سكر بودرة + ٢ بيضة + ٣ جرام ملح ناعم + زبيب وجوز هند مبشور.

الطريقة :

- تحضر إناء وبه ماء مغلي وضع فيه البلح لمدة قصيرة ربع ساعة على الأقل ثم تحضر الدقيق وتضيف إليه البودر وجوزة الطيب والكربوناته وبعد ذلك أضف إليه الماء ويخلط الجميع جيداً ثم تحضر البيض وتخفقه مع الزبدة والسكر ثم تضيف خليط الدقيق مع خليط السكر والزبدة والبيض على دفعات متتالية ثم أضف التمر ثم أضف بعد ذلك جوزة الهند المبشورة والزبيب وأخلطهم جيداً ثم تحضر قالب وتدهنه بالزبدة ثم تصب فيه ثم تدخله الفرن حتى يتم نضجه.
- وعندما يتم نضجه يخرج من الفرن وعند التقديم تجمله بالسكر البودرة ثم تقوم بتقديمها بعد ذلك.

كيكة بلدي

المقادير :

- ٣ كوب دقيق قمح + ٤ كوب دقيق ذرة + ٢ كوب سكر + ٢ فنجان زيت ذرة + كوب سمنة بلدي إن وجد ويبدل بالزبدة + ٩ بيضات + كوب كبير عصير برتقال + ٢ كيس بيكينج بودر + ٣ أكياس فانيليا + فنجان زبيب.

الطريقة :

- تقوم بخلط الزيت والزبدة جيداً مع السكر ويخفق البيض مع الفانيليا ويضاف إلى خليط الزيت والزبدة والسكر ثم تضيف البودر مع الدقيق ثم تضيف عصير البرتقال ويخلط جيداً ثم بعد ذلك تحضر صنية مستديرة وتدهنها بالزبدة ثم تصب فيها هذا الخليط ثم تدخلها الفرن في درجة حرارة متوسطة حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن. وتقدمها بعد تقطيعها وتقدم مع الشاي لك ولأسرتك.

كيكة بطعم الليمون

المقادير :

- ٤ كوب دقيق ذرة + ٢ كوب دقيق بلدي + ٤ بيضات + ٣/٤ كوب لبن + ٢ علبة زبادي + ٤ باكو فانيليا + ٢ فنجان كبير سكر + ٣ أكياس بيكينج بودر + عصير ليمون ٥ ليمونات ثم تبشر قشر الليمون + ٢ فنجان كبير سمنة بلدي أو زبدة.

الطريقة :

- تحضر إناء وضع فيه السمنة أو الزبدة وأضف إليه السكر وتدعكهم جيداً ثم تحضر البيض والفانيليا وتخلطهم جيداً ثم بعد ذلك يضاف إلى خليط السمنة والسكر والبودر ثم أضف الدقيق إلى الخليط مع مراعاة التقليب جيداً ثم تضيف الزبادي واللبن حسب سماكة العجينة حتى تمتزج مع بعضها وتكون طرية ثم تحضر صنية مستديرة وتدهنها بالزبدة والسمنة ثم تصب فيها هذا الخليط وتتركها حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها بعد ذلك وتتركها حتى تكون باردة ثم تقطع مثلثات وتقدم لك ولأسرتك.

تورتة الجبنة

المقادير :

- ١/٢ كيلو جبنة بيضة بدون ملح + ٢ فنجان سكر بودرة + واحد ونصف كوب دقيق بلدي أبيض + ٥ بيضات + ٢ كيس فانيليا + فنجان كبير زبيب + قشر ٢ برتقالة.

الطريقة :

- تحضر الزبيب ويغسل جيداً وينقع في ماء دافئ ثم تحضر البيض وتقوم بفصل الصفار عن البياض ثم تقوم بخفق صفار البيض جيداً مع السكر البودرة حتى

يصبح خليطاً سميكاً ثم بعد ذلك تضيف باقي المكونات والمقادير تدريجياً مع التقليب الجيد ثم تقوم بضرب بياض البيض جيداً ويضاف إلى الخليط ثم بعد ذلك أضف إليهم قشر البرتقال ثم بعد ذلك تحضر صنية مستديرة وتدهنها بالزبدة ثم تصب فيها هذا الخليط وتضعها في الفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتتركها حتى تبرد جيداً ثم بعد ذلك تقدمها لك ولأسرتك.

تورتة الفواكه

المقادير :

- ٦ بيضات + فواكه مشكلة + ٣ ملاعق سكر بودرة + ٢ ملعقة زبدة + ذرة ملح صغيرة.

الطريقة :

- تحضر البيض وتفصل الصفار عن البياض ثم بعد ذلك تضيف الملح مع الصفار وملعقة سكر بودرة ويضرب جيداً ثم تضرب البياض لوحده جيداً ثم تضيف المخلوطين السابقين إلى بعضها تحضر طاسة كبيرة وضع فيها الزبدة وإرفعها على النار حتى تقدح جيداً ثم تقلي فيها البيض مثل الفطيرة ثم بعد ذلك يتم رد البيض المقلي ثم بعد ذلك تحضر الفواكه وتغسل جيداً ثم تقطع كاريهات أو المكعبات الصغيرة ثم تفرد قطعة البيض وتقوم بحشوها بالفواكه ثم بعد ذلك ترصها جيداً وترش عليها السكر البودرة مع باقي الفواكه الكاريهات أو مكعبات مقطعة ثم تدخلها الفرن بعد التقطيع ثم تقدمها وهي باردة ثم ترش عليها عند التقديم محلول سكر شربات.

تورتة جيلي

المقادير :

- تقوم بإحضار قطعة عجينة كيكة إسفنجية + ٥ باكو جيلي فراولة + فواكه مقطعة طرنشات + كريم شانتيه مجهز.

الطريقة :

- تخبز أولاً الكيكة الإسفنجية ثم تحضر الكيكة بعد خبزها وتقوم بقطعها نصفين من الوسط ثم تحضر صنية وتصب فيها الجيلي بارتفاع ١ سم فقط ثم تدخلها بالفريزر لمدة قصيرة حتى تتجمد ثم تحضر الفاكهة وترصها فوق الجيلي بطريقة جميلة ثم بعد ذلك تقوم بوضع نصف الكيكة على الجيلي والفواكه ثم تصب باقي الجيلي ثم ترص النصف الآخر من الكيكة ثم ضع باقي الفواكه ثم تصب الجيلي ثم تدخلها الثلاجة لتجمد ثم بعد ذلك تقوم بقلب الصنية على صاج مفرود ثم بعد ذلك تحضر كيس الكريم شانتيه وتجملها بالكريم شانتيه والفاكهة ثم تقدم بهذا الشكل الجميل.

تورتة الفاكهة بالكريمة

المقادير :

- ٢ كوب دقيق + ١ كوب سكر بودرة + ٨ بيضات + ٢ كيس فانيليا + ٢ كيس بيكنج بودر + كريم شانتيه + فواكهة مقطعة مكعبات + شراب سكر.

الطريقة :

- يضرب البيض مع السكر بالمضرب حتى يصير مثل القشدة وتضاف إليه الفانيليا ثم تحضر الدقيق وينخل جيداً وتضيف إليه البودر ثم يضاف إلى الخليط السابق علمه ثم تحضر صينية وتصب فيها الخليط بعد دهن الصنية بالزبدة وتكون الصنية مبطنة بالدقيق ثم تصب الخليط بحيث لا يزيد عن ثلثي

الصنية ثم تقوم بوضعها داخل الفرن في درجة حرارة متوسطة حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تقوم بشق التورتة بالعرض نصفين وتسقى بالشراب ثم تقوم بحشوها بالكريم شانتيه وتوضع فوقها الفاكهة المقطعة ثم تعاد التورتة إلى ما كانت عليه وتجمل بالكريم شانتيه والفواكه من أعلى ثم تقدم لك ولأسرتك في المناسبات السعيدة الأفراح وأعياد الميلاد.

تورتة المربى

المقادير :

- هي نفس مقادير التورتة السابقة تورتة الفواكه.

الطريقة :

- هي نفس طريقة تورتة الفواكه حشوها بالكريم شانتيه ومربة التين ومكسرات جوز الهند مع فسدق حلبي مع لوز وفاكهة مقطعة مكعبات + طريقة حشوها تقوم بشق التورتة بالعرض ٣ أجزاء متساوية تقوم بدهن الجزء الأول بالمربى ويرش عليها جزء من المكسرات المفرومة ثم الجزء الثاني يوضع فوق الجزء الذي سبق عمله ويدهن بالكريم شانتيه ويرص فوقه فواكه مقطعة ثم تضع الجزء الثالث فوقها وتدهنه جيداً مع الكريم شانتيه من جميع الاتجاهات وترش عليها شيكولاتة مبشورة مع المكسرات المفرومة ثم تقدم بهذا المنظر الجميل في جميع المناسبات السعيدة.

تورتة صفراء

المقادير :

- ١,٥ كيلو بطاطا صفراء + ٣ فنجان سكر بودرة + ٤ ملاعق زبدة مقدار ٢٠٠ جرام + كوب ونصف حليب + صفار ٤ بيضات + ٣ كيس فانيليا + ٢٠٠ جرام شيكولاتة + نصف كوب لبن بقري.

الطريقة :

- تحضر البطاطا وتغسل جيداً ثم تقشرها وتوضع في إناء وبه اللبن ويرفع على النار حتى يتم نضجها جيداً ثم أضف الفانيليا إليها وهي على النار ثم بعد ذلك تنشل بعد سلقها ثم تقشروتفرم جيداً ثم تحضر إناء آخر وتقوم بوضع الزبدة فيه وتسيحها وتضيف إليها السكر وبعد ١٠ دقائق وبعيداً عن النار يضاف مقدار صفار البيض المضروب جيداً ثم يضاف هذا الخليط إلى البطاطا المهروسة وتوضع على نار هادئة جداً لمدة ٥ دقائق على الأقل مع مراعاة التقليب الجيد ثم بعد ذلك يذاب باقي مقدار السكر مع قليل من الماء ثم يصب في قالب صنية مستديرة وبعد أن تبرد خليط البطاطا تصب في قالب وتسوى السطح ثم يضاف اللبن في إناء آخر مع الشيكولاتة في حمام ماء ساخن حتى تذوب الشيكولاتة وتصبح متماسكة مع اللبن ثم تقدم الشيكولاتة في إناء منفصل عن التورتة حسب الرغبة لك ولأسرتك.

تورتة الفراولة

المقادير :

- عجينة سابلية + مقدار كريم باتسيير + كيلو فراولة حمراء + باكو جيلي مذاب في ٢ شوب ماء مغلي.

الطريقة :

طريقة عمل عجينة السابلية :

- ١ كوب سكر بودرة + ٣ كوب دقيق + ٢ كوب زبدة + ٣ بيضات + ملعقة فانيليا.



- تدعك الزبدة جيداً مع السكر ويخق الخليط جيداً حتى يصبح هشاً ثم تضيف البيض والفانيليا للخليط السابق عمله مع العجن الجيد حتى تحصل على عجينة لينة طرية ثم تقوم بوضعها داخل الثلاجة حتى تبرد جيداً.

عمل التورتة كالآتي

- تفرد العجينة السابلية على رخامة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سميكاً نصف سم ثم تدهن صنية بالزبدة وترش عليها دقيق وتضع فيها العجينة المفرودة وتثبت جميع الجوانب والقاع بضغط يدك عليها ثم تزال الزوائد بالسكين ثم تقوم بوضعها داخل الفرن في درجة حرارة متوسطة حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد جيدا ثم بعد ذلك ضع عليها الكريم باتسيير ويوزع عليها جيدا ثم ترش الفراولة الحمراء بشكل دائري منتظم يسقى السطح من أعلى بالجيلي بعد تبريده تماماً وعندما يصبح متماسكاً قليلاً توضع التارت في الثلاجة لحين تقديمها.

ملحوظة هامة (طريقة عمل كريم باتسيير) :

المقادير :

- ٢ كوب حليب مغلي + ٢ معلقة دقيق + ٤ ملاعق سكر بودرة + ٢ بيضة + ربع كوب لبن بارد + ١ كيس فانيليا.

الطريقة :

- يخلط السكر والدقيق باللبن البارد ثم يضاف اللبن المغلي على المزيج السابق مع التقليب بشدة ثم يوضع الخليط على النار حتى يغلي مع التقليب المستمر حتى يتم النضج الدقيق لمدة ٣ دقائق بعد الغليان ثم يرفع الوعاء من على النار ويصب الخليط في إناء زجاجي أو صيني وتضاف إليه الفانيليا ويستمر في التقليب حتى تصبح باردة.

تارت بلورة

المقادير :

- ٢ كوب دقيق + ٢ كوب سكر بودرة + ١٥٠ جرام زبدة + ٣ بيضات + كوب مربة فراولة حمراء + ٣ كيس فانيليا + ١ كيس بيكنج بودر + ٣ جرام ملح.

الطريقة :

- يدعك السكر مع الزبدة حتى يتماسك جيداً يكسر البيض ويضرب مع الفانيليا ويضاف لما سبق عمله ثم يضاف الدقيق مع البودر والملح تدريجيا وتقوم بعجنه حتى تتكون عجينة متماسكة تدهن صنية من جميع الجوانب بالسمنة وتفرد فيها العجينة بحيث تكون سمكها ١ سم مع ترك قطعة العجينة لتجميل الوجه ثم بعد ذلك تغطى سطح العجينة بالمربى ثم تقومبعمل شرائط ملفوفة ورقيقة من العجينة المتبقية وتوضع فوق المربى ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى يتم نضجها جيداً فى الفرن ثم تقدم لك ولأسرتك.

فطيرة بالمربى

المقادير :

- نصف كيلو عجينة سأبلية + مربة خوخ.

الطريقة :

- تفرد العجينة على هيئة دائرة سمكها ١ سم فقط وفي حجم الطبق يدهن الطبق بالسمنة وتوضع حول الحافة شريط زائد عن حجم الطبق ويندى بالماء ثم يكسى الطبق بالفطير وتلصق الحروف جيداً ثم يحزم القاع بشوكة حتى لا ترتفع الفطيرة ثم تقوم بوضعها داخل فرن حار حتى يتم نضجها وتوضع المربى في الوسط ثم تقدم لك ولأسرتك.

فطيرة معصجة

المقادير :

- نصف كوب دقيق + ملعقة سمنة كبيرة + ٢ بيضة + فنجان من العصاج + ٤ ملاعق بقدونس مفروم.

الطريقة :

- ينخل الدقيق مع ذرة ملح ويضاف إليه ٢ ملعقة سمنة ويقلب جيداً ثم تضرب البيض قليلاً ثم تضاف إلى الخليط السابق عمله وتعجن بقليل من الماء تدريجياً حتى تتكون عجينة متماسكة وتترك لمدة ثلاثين دقيقة على الأقل أو أزيد ثم تقطع العجينة إلى كرات صغيرة وتترك لمدة ساعة على الأقل تفرد كل قطعة وتغلق حسب رغبتك على أي شكل وتضغط الأطراف جيداً ثم تقوم بإحضار طاسة وتضع فيها زيت الذرة وتحمرها فيها ثم ترصها على طبق مزين بالبقدونس المفروم.

فطيرة السمسم والبلح

المقادير :

- ٢ كوب دقيق بلدي + ٣ كيس بودر + ٢ فنجان سمنة + ٣ كيس فانيليا + كوب بن بقري + ملح طعام ناعم ٢ جرام + ربع كيلو بلح مهروس + ملعقة سمنة + ٣ ملاعق سمسم.

الطريقة :

- يحضر الدقيق وينخل جيداً ثم أضف إليه الملح والبودر في وعاء ثم أضف إليه السمنة ويقلب جيداً بملعقة خشب حتى تختفي السمنة ثم تضرب البيض ثم أضف اللبن تدريجياً مع التقليب المستمر حتى يمتزج الخليط وتتكون عجينة جيدة ثم تقوم بفرد العجينة على رخامة مرشوش عليها دقيق وتكون شكل العجينة مستطيلة بسمك نصف اسم أو دوائر ثم توضع ملعقة بلح على كل

دائرة من البلح المهروس المدعوك بالسمن ثم تطوى المستطيل أو الدوائر لتكون على شكل مثلث أو هلال وتضغط على الأحرف حتى تلتصق جيداً وتقوم بدهن الفطيرة بالبيض والسمسم ثم ترصها في صنية مدهونة بالسمنة وتدخلها بالفرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها ويحمر لونها جيداً ثم تخرجها من الفرن وترص في أطباق ثم تقدم لك ولأسرتك.

فطيرة شكلية

المقادير :

- ربع كيلو عجينة فطير لعمل الشكلية + ٣ ملاعق مربة فراولة + ٢٠٠ جرام جوز هند مبشور + فنجان سكر ناعم بودرة + ٢ بياض بيضة.

الطريقة :

- يخفق زلال البيض ويخلط بجوز الهند والسكر الناعم ويضرب جيداً ثم تفرد الفطيرة وتقطع إلى فطائر صغيرة ودوائر ثم توضع ملعقة كبيرة من مربة الفراولة ثم تغطي بقليل من الشكلية (المعدة سابقاً بحيث تغطيها جيداً) ثم ترص الصنية وتوضع في فرن حرارته بسيطة وتترك حتى يتم نضجها ثم تقدم بعد خروجها من الفرن وترص في أطباق وتقدم لك ولأسرتك منها في جميع المناسبات العائلية.

فطيرة بالجوز

المقادير :

- ربع كيلو دقيق بلدي + فنجان من السكر البودرة + شوب لبن + نص شوب زبدة سايحة + ٢ فنجان ماء + نصف كوب جوز هند مبشور ناعم + ٤ بيضات + فنجان كريمة لباني للصلصة (شوب لبن + فنجان شوكولاتة بودرة).

الطريقة :

- تحضر إناء عميق وتنخل فيه الدقيق ويضاف إليه اللبن والماء والسكر والبيض ويعجن جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة ثم بعد ذلك تقوم برد العجينة بسمك نصف سم إلى فطائر دائرية ثم تحشيها بالكريمة ثم بعد ذلك توضع في إناء آخر تقلي الفطير بالسمن أو زيت الذرة ثم تأخذها وهي لينة وتضع بها مقدار من خليط جوز هند والسكر والكريمة وتلف الفطيرة وتضغط أطرافها جيداً ثم ترص في أطباق عند التقديم ثم توضع صلصة الشيكولاتة وتصب عليها مع جوز الهند وهي تقدم ساخنة أو باردة لك ولأسرتك في المناسبات العائلية.

فطيرة رومي

المقادير :

- كوب دقيق + ملح ناعم + فنجان زبدة سايحة للحشو + نصف فنجان دقيق بلدي + ٣ بيضات + فنجان لبن بقري + فنجان جبنة رومي مبشورة + جوزة الطيب.

الطريقة :

- (تعمل العجينة كما ذكرت في الطريقة السابقة)
- تفرد العجينة على رخامة أو لوح خشب يرش عليه دقيق وتقطع إلى دوائر قطرها ٥ سم وسمكها ٣ ملي وتوضع في قوالب الفطائر مدهونة بالسمنة وتخرم بالشوكة ثم تجهز الحشو بإضافة اللبن إلى الدقيق بالتدريج مع التقليب الجيد ثم يضرب البيض قليلاً ويضاف إلى خليط الدقيق واللبن ثم تضاف الجبن الرومي المبشور ويتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب ويقلب جيداً ثم بعد ذلك تملأ جيداً القوالب المبطنة بالعجينة بهذا الخليط إلى ثلاثة أرباعه وتغطي بالخليط السابق ثم توضع في الفرن حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن في جميع المناسبات السعيدة وخاصة في شهر رمضان المبارك.

فطيرة البسطرمة

المقادير :

- المكونات والطريقة هي نفس طريقة عمل فطيرة الرومي تبديل الجبنة الرومي بالبسطرمة وتغطى بنفس خليط فطيرة الرومي ثم تقدم لك ولأسرتك في المناسبات السعيدة.

فطيرة سمينة

المقادير :

- فنجان ونصف جبنة بيضة مهروسة + فنجان كبير سمنة أو زبدة + نصف كيلو من الدقيق البلدي + ٢ بيضة.

الطريقة :

- (يضاف الجبن الأبيض إلى الزبدة ويخفق جيداً حتى يصبح الخليط حفيفا وهشاً جيداً)
- ثم يضاف الدقيق إلى هذا الخليط ويعجن بخفة حتى تحصل على عجينة طرية ولينة يمكن فردها بسهولة ثم تفرد العجينة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق ثم تقطع إلى مربعات أو دوائر ثم ترص على صاج غير مدهون بشيء ثم تدهن وجه الفطائر بالبيض ثم تدخله الفرن ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن عندما يحمر لونه جيداً ثم يقدم ويرش عليه بقدونس مفروم ناعم.

طريقة عمل البسبوسة

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فاخر أبيض بلدي + نصف شوب زبادي + ٣ فنجان سكر بودرة + ٤ ملاعق سمنة + ٢ كيس بودر + محلول سكر.

الطريقة :

- ينخل الدقيق أولاً ثم أضف إليه البودر مع الزبادي والسكر ويسجيداً باليد ويضاف إليه السمنة والماء مع مراعاة التقليب الجيد ثم تحضر صنية مستديرة وتدهنها بالسمنة والطحينة وتوضع العجينة وتفرد بيدك جيداً وتكون بارتفاع واحد ونصف سم تقريباً ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتتركها حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها وتتركها حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتسقيها بالسكر المحلول ويكون المحلول بارداً طالما أن الصنية ساخنة ثم تسيح السمنة وترشها عليها ثم تقطع بعد أن تبرد إلى مثلثات وترص في طبق ثم تقدم لك ولأسرتك في جميع المناسبات السعيدة وأعياد الميلاد والأفراح.

الطريقة الثانية لعمل البسبوسة

المقادير :

- كوب ونصف دقيق فاخر بلدي + نصف شوب سكر خشن + ٣ كيس بودر + شوب حليب بقري + فنجان سمنة سايح + محلول سكر شراب.

الطريقة :

- ينخل الدقيق جيداً ثم يضاف إليه البودر مع السكر ثم يضاف اللبن الحليب إلى السمنة السايحة ويعجن جيداً مع الدقيق ثم يوضع الخليط السابق عمله في صنية مستديرة مدهونة بالسمنة أو الطحينة وتقوم بتسوية سطحها جيداً بيدك ثم

تقوم بعد ذلك بوضعها داخل الفرن في درجة حرارة متوسطة ثم بعد ذلك تقوم بإخراجها من الفرن على الفور وتسقيها بشراب السكر المحلول وهو بارد ثم تتركها حتى تبرد ثم تُقطعها إلى مثلثات وترص في طبق ثم تقدم لك ولأسرتك في المناسبات وأعياد الميلاد وشهر رمضان المبارك.

بسبوسة بالبندق

المقادير :

- كيلو بقسماط مطحون ناعم + ١ كيلو سكر خشن + كوب لبن + كوب سمنة + عدد ٣ أكياس فانيليا + فنجان ماء ورد + ٢٠٠ جرام بندق محمص.

الطريقة :

- يتم أولاً تجهيز الشراب بنصف كمية السكر و٢ كوب ماء وتصب كمية السمنة وتترك على النار حتى تغلي ثم يضاف السكر الباقي إلى اللبن ويقلب جيداً حتى يذاب ثم أضف البقسماط المطحونة ونصف كمية السمنة ثم تبثهم جيداً باليد ويضاف قليل من الماء كلما لزم الأمر ثم تدهن الصنية بالسمنة وتفرد العجينة السابقة عملها ثم تدخلها بالفرن حتى يتم نضجها ثم تخرج بعد ذلك من الفرن وتقطع حسب ما تحب وتوضع بيا البندق وتعاد إلى الفرن مرة ثانية لمدة عشر دقائق وعندما يتم نضجها تخرجها من الفرن وتسقيها بالشراب السكري ويمكن وضعها في الفرن لمدة ٥ دقائق على الأقل ثم تخرجها من الفرن وتبرد ثم تقدم لك ولأسرتك في جميع المناسبات السعيدة والأعياد والأفراح.

طريقة عمل بلح الشام

المقادير :

- ٢ فنجان من الدقيق الفاخر + ٦ بيضات + ملح ناعم قليل جداً على طرف ملعقة شاي + فنجان زبدة صفراء + ٢ كيس فانيليا + جوز هند ناعم + فنجان من الماء + زيت للقلي + سكر محلول لوضع بلح الشام فيه.

الطريقة :

- يرفع الماء في إناء على النار وتوضع فيه السمنة حتى يتم غليانه ثم بعد ذلك أضف إليه الدقيق ويقلب جيداً ثم بعد ذلك يعاد إلى النار مع التقليب المستمر حتى ينضج الدقيق ثم يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ثم بعد ذلك أضف إليه الفانيليا والبيض وتقلبهم جيداً مع القليل من الملح ثم تحصل على عجينة لامعة جداً ملساء ثم بعد ذلك تقوم برد العجينة جيداً سمكها نصف سم ثم تحضر سكينة مشرشرة وتقطع بها العجينة أصابع ثم تقوم بقليها في الزيت ثم تسقيها بالسكر المحلول ثم يرش عليها جوز الهند الناعم عند التقديم لك ولأسرتك في جميع المناسبات السعيدة.

كيكة بطعم التفاح

المقادير :

- نصف كيلو دقيق قمح بلدي + ٣ كيس بيكنج بودر + نصف كيلو سكر خشن + ٥ ملاعق مربى + ٥ ملاعق زبدة + نصف كيلو تفاح مسلوق + صفار ٤ بيضات + فنجان زبيب + عصير ليمون + ليمون مبشور + ربع كيلو بندق مفروم + ٣ كيس فانيليا + فنجان قهوة سكر بودرة.

الطريقة :

- أولاً تقوم بنخل الدقيق ثم أضف إليه البودر ويضاف السكر البودرة والزبدة ثم

يضاف صفار البيض المخفوق ويحرك جيداً ثم تعجن العجينة بسرعة حتى تصبح متماسكة وتترك لمدة نصف ساعة على الأقل حتى تتخمر ثم تحضر قالب ويبطن بالزبدة ثم توضع فيه نصف كمية العجينة السابقة ويدخل في الفرن لمدة ربع ساعة على الأقل ثم يقطع التفاح المسلوق إلى قطع صغيرة الحجم ويخلط بالسكر المتبقي ويضاف إليه عصير الليمون والزبيب والبندق مع قليل من الماء ويصب الخليط فوق العجينة التي دخلت الفرن ثم تصب باقي العجينة النية وتساويها جيداً فوق السطح بيدك ثم تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تخفف المربى بقليل من الماء وتفرد المربى فوق الكيكة وتزين ثم ترشها بالسكر ثم تقدمها لك ولأسرتك في جميع المناسبات العائلية والأفراح وأعياد الميلاد.

كيكة بالشكيولاتة

المقادير:

- نصف كيلو دقيق + ربع كيلو سكر ناعم + ٥ بيضات + ربع كيلو زبدة + ملح ناعم ملعقة واحدة + عصير ليمون + ليمون مبشور (الصلصة/ ٢ نجان حليب كبير + ملعقة زبدة + ٢٠٠ جرام شيكولاتة + ٢ كيس فانيليا).

الطريقة:

- توضع الزبدة ي إناء مع السكر والبيض وتخفقهم جيداً ثم يضاف الدقيق المنخول قليلاً مع مراعاة التحريك السريع ثم أضف قليل من الملح وعصير الليمون والليمون المبشور ثم بعد ذلك توضع العجينة في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق ثم تفردها في القالب وتساويه ثم تدخله بالفرن حتى يتم النضج ويترك ليبرد لمدة ١٥ دقيقة على الأقل ويقدم مع صلصة الشيكولاتة ويرش عليه.

تحضير صلصة الشيكولاتة

الطريقة :

- يخلط اللبن والشيكولاتة ويوضعا في إناء على نار هادئة حتى تذوب الشيكولاتة وتخلط جيداً ثم أضف السكر وتترك حتى تغلي مع مراعاة الخفق وتترك على النار هادئة جداً مع التحريك السريع مع إضافة قليل من الزبدة والفانيليا وتقدم وهي ساخنة مع الكيك.

كيكة بالفواكه

المقادير :

- ٢٠٠ جرام من الدقيق الفاخر البلدي + ١٥٠ جرام زبيب + ١٥٠ جرام سكر + طبق فواكه مقطعة + ١٥٠ جرام سمنة + ٣ بيضات + صفار بيضة واحدة + ليمون مبشور عدد ٢ ليمونة.

الطريقة :

- تقوم بخفق الزبدة مع السكر في إناء ثم أضف نصف فنجان من الماء إلى السكر حتى يذاب مع التقليب ثم أضف الزبيب بعد غسيله جيداً مع الدقيق ويدعك جيداً مع الآخر ثم أضف الفاكهة المقطعة بعد غسلها ثم أضف الليمون المبشور مع الدقيق ويخلط ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة ويصب فيها هذا الخليط ثم تدخلها بالفرن على الفور وتترك حتى يتم نضجها في درجة حرارة متوسطة ثم تخرجها من الفرن بعد ذلك وتترك حتى تبرد ثم تقطع إلى قطع حسب رغبتك أنت وإنني أضع الاختيار بالنسبة للتقطيع ثم تقدم في طبق مرصوص رصاً جيداً ثم تقدم لك ولأسرتك في جميع المناسبات السعيدة.

كيكة بطعم البرتقال

المقادير :

- ربع كيلو دقيق أبيض + ٢ كيس بودر + شوب كبير عصير برتقال + قشر ٤ برتقالات + ٤ بيضات تقوم بفصل صفار البيض في إناء وبياض البيض في إناء.

الطريقة :

- تقوم بإحضار الدقيق ثم ينخل وتضعه في إناء وتضيف إليه عصير البرتقال وصفار البيض والبرتقال المبشور ثم تقوم بضرب بياض البيض في وعاء آخر ثم يضاف إلى الخليط ثم يقلب الجميع جيداً ثم تحضر القالب ويدهن بالسمنة أو بالزبدة ثم تصب فيه العجينة اللينة ثم يوضع داخل الفرن وتتركه حتى يتم نضجه بعد ذلك تخرجه من الفرن ثم تتركه يبرد ثم تقطعه ويقدم لك ولأسرتك فى أطباق في جميع المناسبات السعيدة وأعياد الميلاد.

الطريقة الثانية لكيكة البرتقال

المقادير :

- شوب دقيق أبيض فاخر + نصف شوب سكر ناعم + ٤ كيس فانيليا + ٢ كيس بودر + فنجان كبير زبدة + ٢ برتقالة مبشورة + ٢ برتقالة بلدي مقشرة ومفصصة + ثلاث بيضات.

الطريقة :

- أولاً تقوم بضرب الزبدة ثم تضيف إليها السكر مع التقليب الجيد ثم تضرب البيض قليلاً ويضاف إلى الخليط السابق عمله ثم تضاف الفانيليا وبشر البرتقال ثم بعد ذلك تضيف الدقيق والبودر إلى الخليط ويقلب بسرعة حتى يكون متماسكاً جداً ثم تضع مقدار من العجينة في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بدقيق ثم ترص فصوص البرتقال ثم تغطي فصوص البرتقال بباقي

العجينة ثم بعد ذلك تقوم بوضع بياض العجينة على وجه القالب ثم تسوي القالب من سطحه جيداً ثم بعد ذلك تقوم بوضعه داخل الفرن لمدة ثلث ساعة على الأقل في درجة حرارة متوسطة ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن ويبرد ثم يقطع ويرص في أطباق ويزين بشرائح البرتقال منزوع منه القشر وممكن أن تسيح شيكولاتة وتجمله بها وهذه الكيكة تقدم في جميع المناسبات السعيدة لك ولأسرتك.

كيكة بلح أصفر رطب

المقادير :

- كوب دقيق فاخر منخول + ٦ بيضات + نصف شوب سكر ناعم + ٣ أكياس فانيليا + ٢ كيس بيكنج بودر + ليمونة مبشورة + ١ كيلو بلح أصفر ليس فيه النوى ورطب + ٤ ملاعق سكر ناعم + ٤ ملاعق زبدة.

الطريقة :

- أولاً تحضر الدقيق وينخل جيداً ثم يوضع في إناء آخر مع إضافة البيكنج البودر ونسبة ملح ضئيلة ثم بعد ذلك يخفق البيض جيداً ويضاف إليه السكر الناعم ويستمر التقليب حتى تحصل على قوام غليظ ثم تضيف الفانيليا والليمونة المبشورة ثم تضيف الدقيق تدريجياً مع ملاحظة إضافة الماء الدافئ ويقلب الخليط حتى يصبح عجينة متماسكة ثم بعد ذلك تحضر القالب ويدهن بالزبدة ويرش بسكر الناعم ثم يرص البلح المنزوع من النوى ويكون البلح مقسوم إلى نصفين ثم تملأ جميع الفراغات الموجودة في القالب ثم تصب عليه العجينة ثم تضعه داخل الفرن في درجة حرارة متوسطة ويترك حتى يتم النضج ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن ويبرد ثم تقلبه فى طبق مسطح فسوف تلاحظ أن البلح شكله جميل جداً في الطبق ثم يبقى على الطبق ويقدم لك ولأسرتك في جميع المناسبات السعيدة وأعياد الميلاد.

كيكة كاكاو بودرة

المقادير :

- كوب دقيق أبيض + ٢ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة + نصف كوب سكر بودرة + ملعقة صغيرة فانيليا + فنجان زبدة + ٣ أكياس بيكنج بودر + فنجان صغير كاكاو بودرة.

الطريقة :

- تحضر الزبدة وتقوم بدعكها جيداً مع إضافة السكر البودرة وتستمر في الدعك حتى تصبح مثل الكريْمة البيضاء ثم تنخل الدقيق وتضيف إليه البودر والكاكاو والقرفة ثم تصب عليه البيض المخفوق مع الزبدة والسكر المدعوكة سابقاً مع مراعاة التقليب السريع المستمر ثم بعد ذلك يصب هذا الخليط على الدقيق والكاكاو والقرفة ويقلب جيداً مع إضافة اللبن بالتدريج حتى نحصل على عجينة متماسكة ثم بعد ذلك تحضر القوالب وتدهنها بالزبدة ثم تضع العجينة في القوالب ثم تضعها داخل الفرن في درجة حرارة متوسطة ثم تترك القوالب لحين النضج ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتتركها حتى تبرد ثم بعد ذلك تقوم بتقطيع القوالب إلى شرائح ثم تقدم لك ولأسرتك في جميع المناسبات السعيدة وأعياد الميلاد.

كيكة بالعسل الأبيض

المقادير :

- شوب كبير من الدقيق الأبيض + ٢ كيس بودر + نصف شوب لبن حليب + ليمونة مبشورة + فنجان قهوة زبدة أو سمنة + ملعقة فانيليا + فنجان كبير سكر بودرة + ٢ بيضة + نسبة ملح ناعم بسيطة.
- لكسي الكيكة : فنجان قهوة عسل أبيض + ملعقة سكر بودرة + ٢ ملعقة زبدة + فنجان صغير مسكرات مشكلة + ٢ بياض بيضة.

الطريقة :

- تقوم أولاً بنخل الدقيق وتضع عليه الملح والفانيليا ثم تقوم بخلط البودر مع السكر واللبن ويكون دافئا ثم يصب على الدقيق ثم تقوم بخلط البيض مع الليمون المبشور ثم تقوم بخلطهم على العجين ويغطى ويترك حتى يتخمر ويرتفع حجمه ثم تحضر بعد ذلك القوالب المستطيلة وتدهنها بالزبدة ثم تصب فيها العجينة ثم بعد ذلك تقوم بخلط العسل الأبيض مع السكر البودرة والزبدة والبيض وتخلطهم جيداً ثم تصب هذا الخليط على العجينة الموجودة بالقالب ثم ترص عليها المكسرات ثم بعد ذلك تقوم بوضعها داخل الفرن لفترة ثلث ساعة على الأقل ثم تتركها حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تقوم بتقطيعها شرائح وترص في أطباق ثم تقدم إلى عائلتك في المناسبات السعيدة وأعياد الميلاد.

جاتوه بالشيكولاتة

المقادير :

- شوب ونصف دقيق فاخر بلدي + ١ شوب لبن حليب بقري + ٢ فنجان سكر بودرة + ٢٠٠ جرام شيكولاتة + ٤ بيضات + ٢ كيس بودر + ٣ أكياس فانيليا + ملح بسيط.

الطريقة :

- أولاً تقوم بنخل الدقيق جيداً ثم أضف إليه الملح والبودر ثم تذوب الشيكولاتة مع كمية اللبن في حمام مائي ساخن ثم تقوم بخفق صفار البيض جيداً ثم يضاف إليه السكر والفانيليا ثم يضاف إليه خليط الدقيق المضاف إليه البودر والملح يضاف خليط الدقيق بالتدريج مع مراعاة التقليب السريع ثم تقوم بخفق بياض البيض ثم يضاف خليط الدقيق مع الشيكولاتة المذابة في الحليب ثم تقلبهم جيداً حتى تكون عجينة لينة متجانسة ثم بعد ذلك تقوم بإحضار قالب ثم

تصب فيه هذا الخليط بشرط أن يكون القالب ذو ارتفاع عميق ثم بعد ذلك تقوم بوضعه داخل الفرن في درجة حرارة متوسطة ثم يترك لمدة نصف ساعة على الأقل حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن وتتركه حتى يبرد جيداً ثم تقوم بتقطيعه وتجمله بشرائح خوخ أو فراولة أو كريز ثم يقدم في طبق لك ولأسرتك في جميع المناسبات السعيدة وأعياد الميلاد والأفراح.

جاتوه ذهبي بصفار البيض

المقادير :

- ٢ شوب دقيق فاخر بلدي + شوب وربع سكر بودرة ناعم جداً + شوب حليب بقري + فنجان كبير سمنة بلدي + صفار ٥ بيضات + ٢ كيس بيكنج بودر + فنجان صغير عصير ليمون + ٤ أكياس فانيليا + ملح بسيط جداً على طرف ملعقة.

الطريقة :

- أولاً تقوم بإحضار الدقيق ثم تقوم بنخله ثم يوضع في إناء ويضاف إليه البكنج بودر مع نسبة الملح على طرف ملعقة شاي ثم بعد ذلك يضاف إليه ثلاثة أرباع الحليب ثم يضاف السمن والفانيليا وعصير الليمون ثم تقوم بالتقليب جيداً لكي تصبح العجينة متجانسة ولينة ثم تقوم بخفق البيض جيداً مع إضافة باقي اللبن إلى صفار البيض المخفوق ثم تقوم بإضافته إلى العجين ثم تقلبه جيداً ثم تقوم بإحضار عدد ٢ صنية مستديرة حجم واحد ثم تقوم بدهنها بالزبدة وتصب كمية الخليط بهما الإثنين وتساويهما حجم واحد في الارتفاع والسمك ثم تقوم بوضعهما داخل الفرن وتتركهما حتى يتم نضجهما ثم بعد ذلك تخرجهما من الفرن وتتركهما حتى يبردا جيداً ثم تقلبهما من الصنية على طبق ثم بعد ذلك تقوم بحشوهما بالشيكولاتة السائلة وترصهم فوق بعضهم وهذه الشيكولاتة المذابة مصنوعة من:

المقادير :

- نشا + سكر + ماء بسيط + زبدة + شيكولاتة.

طريقة عملها :

- تقوم بحل النشا بقليل من الماء البارد ثم ضع معه مسحوق الشيكولاتة مع إضافة بع كوب ماء ثم تقوم بتقليبهم وهم على النار تقلبهم بمضرب ثم تضيف إليهم السكر والزبدة وتتركهم على النار بعد الغليان لمدة خمس دقائق على الأقل حتى تكون الشيكولاتة غليظة القوام ثم ترفعها من على النار وتتركها حتى تبرد فهذه تستعمل في حشو الجاتوه.

جاتوه بعصير البرتقال

المقادير :

- كوب ونصف كبير دقيق بلدي + نصف كوب كبير سكر + نصف شوب زبدة + نصف شوب ماء + كوب عصير برتقال + ٤ بيضات + قشر برتقالة واحدة + عصير ليمونتين + ٢ كيس بودر + نسبة ملح قليلة.

الطريقة :

- تقوم أولاً بإحضار منخل لكي تنخل به الدقيق ثم بعد ذلك يوضع في إناء وتضيف إليه البودر + نسبة الملح ثم تقوم ببشر البرتقالة وتضعها على السكر والزبدة وتقوم بخطلهما جيداً حتى يذوب السكر ثم تضيف البيض ويخفق جيداً بالمضرب السلك ثم يضاف هذا الخليط إلى الدقيق على دفعات بالتدريج مع التقليب ثم بعد ذلك أضف عصير البرتقال وعصير الليمون والماء على دفعات حتى تصبح العجينة لينة ومزجة ثم بعد ذلك تحضر عدد ٣ قوالب وتدهنهم بالزبدة ثم تصب فيهم هذا الخليط بالتساوي ثم تقوم بوضعهم داخل الفرن لمدة ٢٥ دقيقة في درجة حرارة متوسطة بحيث أن الفرن لا يكون فيه نار مباشرة إليه لكي لا تحترق على الأطراف ثم بعد ذلك تقوم بإخراجهم من الفرن بعد التسوية الجيدة ثم تتركهم حتى يبردوا ثم بعد ذلك تقلبهم من القوالب وتقوم

بحشوهم بشرائح البرتقال والكريم شانتيه ثم يرص في أطباق ويقدم في جميع المناسبات السعيدة وأعياد الميلاد والأفراح لك ولكل الضيوف وسوف تكون شهية إن شاء الله.

طريقة عمل البرتقال لحشو الجاتوه

المقادير :

- شوب عصير برتقال + فنجان كبير سكر + قشر برتقالة مبشورة + ٢ بيضة + كيس بودر + عصير ٢ ليمونة

الطريقة :

- تقوم بخلط كل هذه المقادير مع بعضها ثم تقوم بعمل حمام مائي ويوضع على النار ثم تضع الإناء داخل الحمام المائي ثم تقوم بالتقليب السريع حتى تصبح لزجة وغليظة ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتبرد وتعد لحشو أي جاتوه حسب رغبتك.

جاتوه بنانا

المقادير :

- ١٠ أصابع من الموز البلدي المسكر + شوب ونصف لبن حليب بقري + ربع كيلو دقيق بلدي فاخر + ٤ بيضات + ٥٠ جرام خميرة بيرة ٥٠ جرام + ربع فنجان زيت ذرة.

الطريقة :

- أولاً تقوم بإحضار الدقيق وينخل جيداً ثم يوضع في إناء وتضاف إليه الخميرة ثم تضيف أيضاً صفار البيض ويخفق جيداً مع إضافة الحليب البقري على دفعات ثم بياض البيض وتقوم بضربه جيدا وتضيف إليه نسبة الزيت في مقدار معلقة طعام ثم يضاف الخليط ويقلب جيداً ثم بعد ذلك تقوم بتقشير الموز ويقطع إلى أربعة ويكون مستطيلاً ثم تقوم بإحضار طاسة فيها زيت قلي

عميقة ثم ترفع على النار وعندما يقدح الزيت تقوم بوضع شريحة الموز في الخليط ثم توضع في الزيت للتحمير وعندما تراها في لون أصفر أخرجها من الزيت وترصها في طبق به ورق لكي يمتص الزيت منها ثم تتركه حتى يبرد ثم يرص في أطباق ويرش عليه سكر بودرة ناعم ثم يقدم لك ولأسرتك ويكون أشهى طبق جاتوه وسوف ينول إعجابكم إن شاء الله.

طريقة عمل الكريمة للحشو

المقادير:

- ٢ كوب لبن بقري مغلي + ٤ بيضات + ٣ أكياس فانيليا + فنجان كاسترد بودرة.

الطريقة:

- تقوم أولاً بخلط السكر والكسترد والبيض ويخلطوا جيداً ثم تضيف هذا الخليط إلى الحليب المغلي ثم يرفع على نار هادئة مع مراعاة التقليب السريع ثم بعد ذلك عندما تجده غليظ القوام مثل المهلبية يرفع من على النار وتضيف إليه الفانيليا ويقلب ثم تتركه حتى يبرد ويعد لحشو أي جاتوه حسب رغبتك أنت.

جوزية الفول السوداني

المقادير:

- ٣ فنجان سكر + فنجان فول سوداني مقشر + فنجان لبن + ملعقة صغيرة فانيليا + ٢ ملعقة كبيرة زبدة.

الطريقة:

- يوضع السكر والزبد واللبن في إناء ويغلى على النار مع التقليب، يرفع الإناء من فوق النار ويترك الخليط لتهدأ حرارته مدة ٥ دقائق مع ملاحظة التقليب من حين لآخر.

- يضاف الفول السوداني المقشر ويخلط جيداً ثم يعود الإناء على النار مع التقليب المستمر.
- يختبر الخليط من وقت لآخر بوضع قطعة منه في ماء بارد فإذا ما تكررت يرفع الإناء من فوق النار.
- تضاف الفانيليا ويخفق الخليط جيداً بقوة لمدة دقيقتين، يصب في صينية مدهونة ويترك حتى يبرد ثم يقطع إلى مكعبات أو حسب الرغبة.

أقراص الفستق

المقادير :

- كوب فستق مفروم + كوب ماء + نصف كيلو سكر سنترفيش.

الطريقة :

- يعمل محلول سكري من السكر والماء ويترك يغلي حتى تظهر حبيبات التسكير على جدران الوعاء، ينزع الإناء من على النار، ويرفع المحلول السكري لأعلى بكبشة عدة مرات لمنع تكون قشرة سطحية.
- يختبر الفستق المتساوي الحجم ويرص في قوالب مستديرة قطرها ١٠ سم، وارتفاعها ٢ سم.
- يصب المحلول السكري باحتراس على الفستق حتى يطفو، وتكرر العملية في بقية القوالب وتترك القوالب دون حركة لمدة ٦ ساعات ليتجمد السكر.
- ثم تقلب القوالب وتوضع بدون إنحراف فوق بعضها لتصفية مادة الفتسق الدهنية حتى لا تؤثر في شفافية وطعم الأقراص وتررك القوالب على هذه الحالة ٦ ساعات أخرى.
- يوضع قاع القالب في ماء ساخن تى يسهل نزع القرص دون كسره ويقلب على قاعدة سلك أو منخل – ويترك حتى يجف.

قوالب الشيكولاتة

المقادير :

- كوب شيكولاتة + نصف كوب زبدة كاكاو + نصف ملعقة صغيرة روح الفانيليا.

الطريقة :

- تبشر الشيكولاتة وتقطع الزبدة قطعاً صغيرة. توضع الشيكولاتة والزبدة في إناء وترفع على النار في حمام مائي وتقلب حتى تذوب تماماً ثم ترفع عن النار في الحال حتى لا يتعكر لونها بزيادة التسخين.
- تضاف الفانيليا ويقلب الخليط، ثم يصب في قوالب خاصة منقوشة (تصنع من الألومنيوم – أو البلاستيك) وتدهن بزيت البرافين.
- تترك حتى تجمد في مكان متجدد الهواء – أو في الثلاجة . ترفع من القوالب في ورق مفضض.
- يمكن إضافة الجوز أو البندق المفروم أثناء تشكيل الشيكولاتة.

الشيكولاتة البسيطة

المقادير :

- كوب شيكولاتة غير محلاة + واحد ونصف ملعقة كبيرة زبدة + كوب لبن + ملعقة كبيرة انيليا + كوب سكر سنترفيش.

الطريقة :

- تبشر الشيكولاتة وتذاب في اللبن على نار هادئة، يضاف السكر والزبد ويقلب الخليط على نار هادئة حتى يذوب السكر تماما – بشرط ألا يغلي الخليط قبل تمام ذوبان السكر.
- يغلى الخليط حوالي ثلث ساعة مع التقليب المستمر، يختبر بوضع جزء منه في الماء البادر، فإن تكونت منه كرة لينة ينزع من فوق النار.

- تضاف الفانيليا ويخفق الخليط جيداً بمعلقة خشب ٦ دقائق حتى يغلظ القوام، يصب الخليط في صينية مدهونة، وعندما يبدأ في التجمد تعمل خطوط طولية وعرضية لتكوين مربعات.
- تترك لتبرد ثم تقطع وتلف في ورق سوليفان.

الشيكولاتة بعين الجمل

المقادير :

- كوب شيكولاتة + نصف كوب جوز هند مقشر + نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :

- تبشر الشيكولاتة وتذاب في حمام مائي، ثم تضاف إليها الفانيليا وعين الجمل ثم ترفع على النار.
- تقلب بخفة حتى تبدأ في التجمد، ثم توضع بملعقة صغيرة على هيئة أكوام صغيرة على صينية مغطاة بورقة زبد مدهونة بطبقة من الشمع المنصهر لكي لا تلتصق بالصينية.
- تترك في مكان متجدد الهواء، أو في الثلاجة حتى تتجمد ثم تنزع من فوق الورق.

أصابع البسكوت بالشيكولاتة

المقادير :

- نصف فنجان سكر ناعم + كوب من زبدة جوز الهند + ١,٥ ملعقة كبيرة شيكولاتة + ٢ بيضة + كوب من البسكوت المفروم (فتات).

الطريقة :

- يكسر البسكوت قطعاً صغيرة، يخفق البيض ويضاف إليه السكر والكاكاو، ويخفق الخليط جيداً.

- تسيح الزبدة على نار هادئة، ثم يضاف إليها خليط البيض مع التقليب بسرعة، ثم يضاف البسكوت ويخلط الجميع جيداً.
- تدهن صينية وتغطى بورقة مدهونة ويصب فيها الخليط السابق ويضغط بمعلقة خشبية، أو يساوى السطح بسكين ساخن وتترك لليوم التالي، ثم تقطع أصابع.

سولفاف

المقادير :

- كيس بسبوسة أي سميط ويكون من النوع الجيد أي ناعم جيداً + ربع كيلو دقيق + كوب حليب + نصف كوب سمنة بلدي أو نصف كوب شاي زيت ذرة + نصف كيلو سكر + واحد كوب ماء + ٢ كيس بيكنج بودر + ثمن كيلو فستق حلبي أو ثمن كيلو لوز + فنجان طحينة خام.

الطريقة :

- تحضر السكر أولاً ويذاب في الماء مع الحليب والبودر والسمنة أو الزيت ويضاف إليهم بعد ذلك الدقيق والبسبوسة أي السميط ثم بعد ذلك تقوم بعجنهم جيداً حتى تكون قطعة واحدة ومتجانسة وسهلة الفرد ولا يكون بها فقاقيع ثم بعد ذلك تحضر صينية مستديرة الشكل وتكون عميقة جداً ثم تدهن بالزيت والطحينة من جميع الجهات ثم تقوم بفرد العجينة فيها جيدا وتكون مستوى واحد ثم بعد ذلك تقوم بتركها لمدة ربع ساعة ثم تدخلها الفرن وتكون النار هادئة جداً وعندما تنضج تخرجها من الفرن وتتركها حتى تصبح باردة جداً ثم تقطع حسب ما تحب وبعد ذلك تقوم بتقديمها مع الشاي.

فطافلور البلدي

المقادير :

- نصف كيلو قطايف + ربع كيلو سمنة بلدي + ثُمن كيلو جوز هند ناعم + ثُمن كيلو سكر + فنجان ماء ورد.

الطريقة :

- تحضر جوز الهند والسكر والسمنة البلدي وماء الورد ويخلط الجميع جيداً ثم تحضر القطايف وتفرد الواحدة وتضع عليها ملعقة من هذا الخليط ثم تحضر واحدة ثانية وتفردها فوقها وتغلقها من جميع الجوانب وتقوم بعمل الأخرى ثم بعد ذلك تحضر صينية وتدهن بالزبدة أو السمن البلدي وترص فيها القطايف المحشية ثم تدخلها بالفرن لمدة ٥ دقائق ثم تخرجها وتقلبها ثم تدخلها مرة ثانية لمدة عشر دقائق ثم تخرجها ثم تقوم بوضعها في السكر المحلول لمدة ٢ دقيقة ثم تخرجها من المحلول وتقدم وتجمل برش جوز الهند المبشور عليها ثم تقدم لك ولضيوفك الكرام.

بقلادية

المقادير :

- لفة جولاش واحدة أوْ رقاق الخاص بالبقلاوة + ربع كيلو سمنة بلدي بدون ملح + نصف كيلو سكر + ثُمن كيلو جوز هند ناهم + مقدار فنجان شاي فول سوداني مجروش + نصف فنجان زيت ذرة + سكر محلول.

الطريقة :

- تحضر صينية مستديرة ثم تدهن بالزيت ثم تحضر لفائف الجولاش وترَص في الصينية حوالي ٦ طبقات، ثم تقوم بوضع السكر مع جوز الهند والفول السوداني والسمنة البلدي ويخلط الجميع مع بعضهم ثم بعد ذلك تقوم بوضع هذا الخليط على الجولاش المفرود في الصينية ثم بعد ذلك تقوم برص باقي

الجولاش وتقوم بوضع السمنة الباقية على وجه الصينية ثم تقوم بتقطيعها مثلثات ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك لمدة ربع ساعة على الأقل ثم تخرجها من الفرن عندما يحمر لونها ويكون لونها أشجر ثم تقوم بوضع محلول السكر عليها لكي تتشبع جيداً ثم تقوم لتقديمها لك ولأسرتك في الحال.

بقلادية بالجبنة

المقادير :

- لفة رقاق جولاش + ثلاثة أرباع كيلو جبنة بيضاء بدون ملح + فستق حلبي ثُمن كيلو+ فنجان زيت ذرة+ محلول سكر + ربع كيلو سمنة بلدي بدون ملح.

الطريقة :

- تحضر صينية وتدهن بالزيت ثم تحضر لفائف الجولاش وتقوم بفرد ٦ طبقات ثم تقوم بوضع الجبنة البيضاء فوق الجولاش وتقوم بوضع الفستق الحلبي ثم تقوم بوضع باقي لفائف الجولاش، ثم تقوم بتشويح السمنة البلدي وتضعها فوق الجلاش ثم تقطع الجولاش مربعات ثم تدخلها بالفرن لمدة ربع ساعة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بوضع السكر المحلول عليها لكي تتشبع ثم تقوم برصها في صينية ثم تقدم وهي طازجة لك ولأسرتك ولضيوفك.

قشطليات

المقادير :

- واحد لتر لبن + نصف كيلو دقيق ذرة + ربع كيلو سكر + كوب شاي ماء بارد + فنجان ماء ورد + ٢ باكو فانيليا + سكر محلول تخين.

الطريقة :

- تحضر إناء وتضع فيه الحليب مع السكر وماء الورد والماء والفانيليا، ثم تقوم برفعه على النار وعندما يتم غليانه أضف إليه الدقيق ويقلب بسرعة وعندما

يكون سميكاً تقوم برفعه من على النار ثم يصب في بولات صغيرة ويترك حتى يكون بارداً وعندما يبرد ضع عليه نصف فنجان سكر محلول ثم يقدم لك ولأسرتك وهو طبق لذيذ ليس له مثيل ويكون خفيف جداً على المعدة ومغذي يستفيد منه الجسم.

مهلبية كمبولادية

المقادير:

- واحد كيلو حليب + ربع كيلو دقيق ذرة + نصف كيلو سكر + ربع كيلو كمبوت (وهو خوخ مجفف في علب – يباع في السوبر ماركت) + فنجان كبير ماء + ٣ أكياس فانيليا + فنجان صغير ماء ورد + جوز هند مبشور + لوز مفصص.

الطريقة:

- تحضر إناء تضع فيه الحليب مع السكر والفانيليا ويرفع على النار ثم تحضر دقيق الذرة وتقوم بتذويبه ي ماء وعندما يغلي جيداً ضع في الحليب الذرة ويقلب سريعاً وعندما يتماسك يرفع من على النار ثم يقطع الكمبوت ويوضع في بولات ثم تصب عليه المهلبية ويترك حتى يصبح بارداً ويحفظ في الثلاجة ثم عند التقديم تقوم بوضع جوز الهند المبشور والفستق، ثم يقدم لك ولأسرتك.

مهلبية جولادية

المقادير:

- واحد ونصف لتر حليب + ربع كيلو نشا أو كورن فلور + فنجان كبير ماء + فنجان ماء ورد + جوز هند غير مبشور ومقطع مكعبات صغيرة + ٢ كوب عصير برتقال + نصف كيلو سكر + ٢ باكو فانيليا.

الطريقة :

- تحضر إناء وتضع فيه الحليب مع السكر والفانيليا وماء الورد ويرفع على النار على الفور ثم تحضر النشا وتذوبه في كوب ماء وعندما يغلي أضف إليه عصير البرتقال مع النشا ويقلب سريعاً ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويصب في بولات ويترك حتى يبرد ثم تقوم برش جوز الهند عليه ثم يقطع مكعبات ثم يقدم لك ولأسرتك ويكون طبق مهلبية حديث لم يقدم من قبل في أي مطبخ في العالم من جهة الطعم والشكل.

أرز باللبن

المقادير :

- نصف كيلو أرز + ٢ لتر حليب + نصف كيلو سكر + جوز هند مقطع مكعبات + فنجان ماء ورد + نصف فنجان عصير رمان + ٢ كيس فانيليا.

الطريقة :

- تحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم يترك ويصفى ثم بعد ذلك تحضر الحليب وضع فيه السكر ويرفع على النار وذوب فيه الفانيليا مع السكر وأضف إليه ماء الورد ثم بعد ذلك أضف الأرز ويترك حتى يتم نضجه مع مراعاة التقليب من حين لآخر حتى لا يلتصق بقاع الإناء ولا يحترق وعندما يتم نضجه أضف إليه عصير الرمان ويقلب سريعاً ثم تقوم برفعه من على النار ثم تحضر بولات وتقوم بوضع جوز الهند في البولات وتصب فيها الأرز وتترك لكي تكون باردة ثم بعد ذلك تقدم لك ولأسرتك مع أشهى أنواع الأرز باللبن.

أرز بشرائح البرتقال

المقادير :

- نصف كيلو أرز + ٢ لتر حليب + واحد كيلو برتقال بصرة + جوز هند مبشور + ٢ كيس فانيليا + فنجان ماء ورد + نصف كيلو سكر + ربع فنجان نشا.

الطريقة :

- تحضر البرتقال ويقشر جيداً وينتزع منه البذور جيداً وجميع الخيوط ثم يقطع شرائح رفيعة أو طرنشات ثم تحضر الأرز وينقى جيداً ثم يغسل أكثر من مرة وينقع في ماء لمدة نصف ساعة ثم من الماء يصفى ثم تحضر إناءاً آخروتضع فيه الحليب مع السكر والفانيليا وجوز الهند المبشور ويرفع على النار ثم أضف إلى الأرز وعندما ينضج الأرز تحضر النشا وتذوبه في كوب ماء ويضاف إليه الأرز مع مراعاة التقليب السريع وعندما ينضج يرفع من على النار ثم تحضر بولات وتضع فيها عدد واحد شريحة برتقال ثم تصب الأرز وتترك حتى تبرد ثم بعد ذلك تدخل بالثلاجة لكي يتم تبريدها وتكون مثلجة ثم تقدم لك ولأسرتك ولضيوفك الكرام.

حلو الباشا

المقادير :

- نصف كيلو أرز + نصف كيلو سكر + فنجان قرفة ناعمة + جوز هند مبشور خشن + فسدق حلبي مقشر ومفصص + ٢ كيس فانيليا.

الطريقة :

- تحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم يصفى ويفرد في صينية لكي يخفف من الماء وينشف جيداً ثم يضرب في الخلاط الخاص بفرم

السكر حتى يكون ناعما جداً ويكون مثل النشا ثم تحضر إناءاً وتضع فيه الحليب وأضف إليه السكر والفانيليا ثم يرفع على النار وأضف إليه فنجان القرفة المطحونة وعندما يغلي أضف إليه الأرز المطحون ويقلب سريعاً حتى يتم نضجه، ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويصب في بولات صغيرة، ثم يجمل بالفسدق الحلبي المقشر ثم يترك حتى يبرد ويدخل في الثلاجة ثم يقدم لك ولأسرتك وضيوفك مع أشهى أنواع حلو الباشا.

حلو الهوانم

المقادير :

- نصف كيلو أرز + ربع كيلو سكر بودرة + ملعقة قرفة مطحونة + فنجان ماء ورد + نصف كوب سمن بلدي + ٤ ملاعق جوز هند مبشور+ فنجان طحينة.

الطريقة :

- تحضر الأرز وينقى جيداً من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة في ماء دافئ لمدة نصف ساعة على الأقل ثم يصفى ثم تحضر إناءاً وتضع فيه الأرز مع ٢ لتر ونصف ماء ويرفع على النار ويقلب من حين لآخر حتى يتم نضجه جيداً، ثم بعد ذلك تقوم بوضع السكر عليه مع ماء الورد والقرفة ويقلب من حين لآخر حتى لا يلتصق الأرز في الإناء، ثم بعد ذلك أضف إليه الطحينة وتقلب جيداً حتى تكون قطعة واحدة متجانسة، ثم تقوم برفعها من على النار وتبرد، ثم تقوم بصبها في أطباق حسب ما تحب، ثم ترش على وجهها جوز الهند المبشور، ثم تقدم لك ولأسرتك مع أحلى حلو الهوانم.

القطايف البلدي

المقادير :

- نصف كيلو قطايف + ربع كيلو سمنة بلدي + ثُمن كيلو جوز هند ناعم + ثُمن كيلو سكر + فنجان ماء ورد + ٣ صفار بيض + كوب حليب.

الطريقة :

- تحضر الدقيق المنخول وتضيف إليه البيكنج بودر والسكر والملح والسمنة ويخلط الجميع جيداً مع ثلاثة أرباع كمية الحليب ويضرب بالمضرب جيداً حتى يتجانس، ثم بعد ذلك تحضر صفار البيض ويخفق مع باقي الحليب ثم يضاف إلى الخليط ويعجن جيداً، ثم بعد ذلك تحضر عدد ٢ صينية مستديرة وتدهن بالسمنة البلدي ويرش فيها دقيق خفيف، ثم تقوم بصب الخليط في الصينيان، ثم تقوم بتحمية الفرن في درجة حرارة ٣٠٠ درجة مئوية، ثم تضع فيه الصنيتان وتتركها حتى يتم نضجهما، ثم بعد ذلك تخرجهما من الفرن وتقوم بتقديمهما مع الشاي لك ولأسرتك .

الجاتوه الغربي

المقادير :

- عدد ٦ حبات ليمون + نصف كيلو سكر ناعم + صفار ٨ بيضات + بياض ٨ بيضات + نصف كيلو دقيق فينو + كوب ماء ساخن + فنجان عصير ليمون + ٢ كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة ملح.

الطريقة :

- تحضر الليمون وتقوم ببشره حتى يصبح ناعماً ثم تأخذ العصير منه، ثم بعد ذلك تحضر صفار البيض ويخفق جيداً مع إضافة الليمون المبشور مع مراعاة إضافة السكر، وعليك بالخفق بسرعة ثم تقوم بإضافة الماء المغلي إلى الخليط مع التقليب ويترك حتى يبرد ثم بعد ذلك عندما يكون بارداً أضف إليه فنجان

عصير الليمون، ثم تقوم بإضافة الدقيق الناعم والبيكنج بودر ويخفق الدقيق مع صفار البيض المخفوق والسكر وقشر الليمون، ثم بعد ذلك تحضر بياض البيض ويخفق بالمضرب حتى يكون سميكاً وغليظاً ثم يضاف إلى الخليط ويخلط معهم حتى يكون كل شيء متجانساً مع الآخر، ثم تحضر قوالب وتدهن بالزبدة وتصب فيها هذا الخليط وتوضع في الفرن لمدة نصف ساعة على الأقل وتكون درجة الحرارة متوسطة وليست حامية وتترك حتى يتم نضجها جيداً، ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد، ثم تجمل بالكريم شانتيه أو المربى وشرائح الكمبوت أو شرائح البرتقال والفراولة، ثم تقدم لك ولأسرتك في المناسبات السعيدة.

جاتوه الباشا

المقادير :

- نصف كيلو دقيق + نصف كيلو سكر + نصف ملعقة ملح ناعم + بياض ١٥ بيضة + ملعقة كبيرة من مسحوق الفانيليا + ملعقة كاكاو + سكر محلول سميك مثل العسل الأبيض.

الطريقة :

- تحضر الدقيق ويكون منخول جيداً ثم تضيف إليه السكر مع ملعقة الملح الناعم ثم أضف الفانيليا وملعقة الكاكاو، ثم تقوم بخلطهم مع بعضهم جيداً ثم أضف إليهم بياض البيض ويخفق معهم حتى يكون عجينة متماسكة جيداً وخليط واحد، ثم بعد ذلك تحضر قالب مستدير خاص بالجاتوه ويكون فيه قطعة من الوسط مرتفعة ثم تدهنه بالسمنة البلدي وتصب فيه هذا الخليط وتقوم بوضعه في الفرن لمدة نصف ساعة وتكون درجة الحرارة متوسطة ويترك حتى يتم نضجه وتكون باردة مع مراعاة أنها عندما تخرج من الفرن تسقى بالمحلول ويرش عليها جوز الهند المبشور ثم تقدم لك ولأسرتك ولضيوفك الكرام مع أشهى أطباق من الحلوى اخاص بالباشا.

جاتوه الملوكي

المقادير :

- ثلاثة أرباع كيلو دقيق فينو نمرة واحد + ثُمن كيلو كاكاو + ٤ أكياس بودر + ملعقة ملح طعام + ثُمن كيلو زيت ذرة + نصف لتر ماء + نصف لتر حليب + ثلاثة أرباع كسلو سكر + بياض ٦ بيضات + ربع كيلو قشدة + كوب ماء.

الطريقة :

- تحضر الدقيق وينخل بالمنخل، ثم أضف عليه البيكنج بودر والملح والكاكاو ويوضع في إناء ويخلط مع بعضهم،ثم بعد ذلك تحضر الحليب والماء والزيت.
- يخفق الجميع مع بعضهم ثم تقوم بوضعهم على الدقيق ويخفقوا جيداً مع بعضهم، ثم تقوم بخفق بياض البيض مع القشدة ويضاف إليهم السكر مع التدريج حتى يكون متماسكاً جداً ثم أضفه إلى العجينة ويقلب جيداً حتى تكون العجينة متماسكة وقطعةِ واحدة ثم تحضر قوالب وتصب فيها العجينة بعد دهن القوالب بالسمنة ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتكون درجة الحرارة ٣٥٠ درجة مئوية وتترك حتى يتم نضجها لمدة ثلث ساعة على الأقل ثم تقوم بإخراجها من الفرن وتترك حتى تبرد ثم يقدم بعد تجميله بالكريم شانتيه وبالشيكولاتة وشرائح المانجو، ثم تقدم لك ولأسرتك في الحال مع أشهى أنواع الجاتوهات الغربية.

جاتوه شاتونير

المقادير :

- واحد لتر حليب + نصف كيلو دقيق + نصف ملعقة ملح + ربع كيلو شيكولاتة + ٢ باكو بيكنج بودر + صفار ٦ بيضات + نصف كيلو سكر ناعم + ٢ كيس فانيليا + بياض ٦ بيضات + فنجان كبير كريم شانتيه.

الطريقة :

- تحضر الدقيق وينخل بالمنخل الناعم جيداً ثم تحضر الفانيليا وبياض البيض ويخفق جيداً مع الملح والبودر ويضاف إليه الدقيق، ثم يعجن جيداً، ثم بعد ذلك تحضر الشيكولاتة وتوضع على النار في حمام ماء ساخن حتى تسيح، ثم أضف إليها الحليب ويخفق جيداً، ثم بعد ذلك تقوم بوضع صفار البيض مع السكر البودرة ويخفق جيداً حتى يكون سميكاً، ثم بعد ذلك أضف مزيج بياض البيض مع الدقيق والفانيليا ثم يعجن جيداً، ثم بعد ذلك تقوم بإحضار صينية مستديرة الشكل وتدهن الصينية بالزبدة ثم تصب فيها نصف الخليط، ثم تضع فيها مزيج صفار البيض مع السكر والشيكولاتة وتفردها فوق الخليط ثم تصب باقي العجينة ثم تفردها، ثم بعد ذلك تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتوضع على طبق مستدير في نفس حجم الصينية وتقوم بوضع الكريم شانتيه مع الشيكولاتة على وجهها مع شرائح من الكمبوت وشرائح الكمثرى والمشمش إن وجد وحبات الفراولة، ثم تقدم وهي جميلة الشكل لك ولأسرتك ولضيوفك.

جاتوه دوبليه أكتينج

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فاخر نمرة واحد + نصف كيلو سكر + ٢ كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة صغيرة من الملح + عدد ٨ بيضات + كوب ماء + ٣ أكياس فانيليا + ملعقة واحدة كركم أصفر + فنجان زيت ذرة .

الطريقة :

- تضع الدقيق والبيكنج بودر والسكر والملح ويخلطوا جيداً مع بعضهم، ثم بعد ذلك تقوم بإضافة الماء مع الزيت وصفار البيض والفانيليا مع بعضهم حتى يصبحوا مزيجاً واحداً، ثم يخفق بياض البيض مع الكركم ويخلط بمضرب

سلك ويكون في إتجاه واحد حتى يصبح سميكاً، ثم بعد ذلك يخلط خليط صفار البيض مع خليط بياض البيض مع خليط الدقيق ويقلب الجميع جيداً، ثم بعد ذلك تصبح عجينة متماسكة جداً، ثم تحضر الصينية وتكون مستديرة الشكل وتدهن بزيت الذرة وتصب فيها هذه العجينة، ثم تحمى الفرن في درجة حرارة ٣٥٠ درجة مئوية ثم تدخلها بالفرن وتتركها حتى يتم نضجها جيداً، ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتتركها حتى تكون باردة جداً جداً ثم تقوم بتجميلها بالكريمة أي الكريم شانتيه ويكون على الوجه، ثم تقدم لك ولأسرتك في الحال ويكون شكلها جميل وطعمها لذيذ مع أشهى أنواع الجاتوهات العالمية.

جاتوه القمرية

المقادير :

- عدد واحد ونصف كوب من الدقيق الفاخر + عدد ٢ كيس فانيليا + ١ فنجان ماء ورد + نصف ملعقة ملح طعام ناعم + نصف كيلو سكر بودرة + بياض ١٢ بيضة + صفار ٦ بيضات + عدد ٢ برتقالة نظيفة حجم كبير ويكون بلدي.

الطريقة :

- تحضر البرتقال ويبشر القشر ثم تعصر الباقي ويترك لحين الاستعمال، ثم بعد ذلك تحضر بياض البيض ويخلط جيداً بسرعة شديدة بالمضرب الكهربائي مع الفانيليا والملح وعندما تضربه أضف إليه السكر البودرة بالتدريج ويضرب بالمضرب الكهربائي ويكون على أخر سرعة ثم أضف إليه الدقيق بالتدريج حتى يصبح متجانساً، ثم بعد ذلك تحضر إناء وتضع فيه صفار البيض مع عصير البرتقال وعدد ٤ ملاعق من السكر ويضرب بالمضرب الكهربائي ثم أضف نصف بياض البيض المخفوق إلى صفار البيض ويحرك بالمضرب

جيداً في جميع أنحاء الإناء حتى يختفي بياض البيض ويكون لونه أصفر جداً ثم أضف باقي العجينة ويخلط الجميع مع بعضهم ثم تحضر القوالب وتصب فيها هذا الخليط ثم تحمي الفرن في درجة حرارة ٣٠٠ درجة مئوية، ثم تدخلهم الفرن وتتركهم حتى يتم نضجهم، ثم بعد ذلك تخرجهم من الفرن ويتركوا حتى يبردوا جيداً ثم تفرغهم من القوالب ويوضع عليها معجون شيكولاتة بالكريمة ويرش عليها البرتقال المبشور ثم تقدم وهي في شكل جميل ليس له مثيل.

جاتوه أورانج ديه

المقادير :

- نصف كيلو دقيق + ٢ كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة ملح طعام + قشر برتقالة + ٢ كوب برتقال + نصف كيلو سكر + ٢ فنجان زبدة + ٤ بيضات + نصف كوب ماء + عصير ثلاث ليمونات.

الطريقة :

- تحضر الدقيق وتقوم بنخله جيداً ثم أضف إليه الملح والبيكنج بودر، ثم تقوم بخلطه جيداً، ثم تحضر البرتقال ويصفى ثم تحضر الزبدة وتدعك بالسكر وقشر البرتقال وتقوم بعجنهم حتى تصبح العجينة متماسكة جداً ثم أضف إليها البيض ويخلط جيداً ثم أخلط معهم الدقيق جيداً حتى تصير عجينة متماسكة جداً ثم أضف إليهم عصير الليمون مع عصير البرتقال وتعجنهم مع بعضهم ثم بعد ذلك تحضر القوالب وتصب فيها هذا الخليط ويوضع في الفرن تحت درجة حرارة متوسطة ثم تترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتبرد وعند التقديم أضف إليها حشو الشيكولاتة.

جاتوه البيناكولا

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فاخر فينو ويكون منخولا + كوب كبير كاكاو + ملعقة كبيرة نسكافيه + ٢ كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة ملح طعام ناعم + ثمن كيلو زبدة + ربع كيلو سكر + عدد ٣ بيضات + نصف لتر حليب + ملعقة عصير ليمون + ٢ ملعقة فانيليا.

الطريقة :

- تحضر الدقيق المنخول مع الكاكاو والنسكافيه + البيكنج بودر والملح ويخلطوا مع بعضهم ثم تحضر الزبدة والفانيليا وتقوم بخلطهم مع بعضهم حتى تكون ناعمة ثم أضف إليها السكر ويخلط جيداً ثم أضف البيض مع الزبدة والسكر ويخفق الجميع مع بعضهم ثم بعد ذلك أضف الدقيق مع الخليط مع عصير الليمون مع إضافة نصف الحليب ويخفق جيداً وعندما يصبح متجانساً وليس موجوداً به فقاقيع تقوم بإحضار عدد ٢ صنية وتدهن بالزبدة ثم تصب فيها هذا الخليط وتكون الكمية متساوية في الصنيتين ثم تقوم بوضعهم داخل الفرن في درجة حرارة ساخنة ٣٥٠ درجة مئوية ويترك في الفرن حتى يتم نضجها وتعرف كيف يتم النضج عندما تضغط على العجينة وترتفع مرة أخرى فهكذا يكون تم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتقدم في الحال لك ولضيوفك الكرام مع أشهى أنواع الجاتوهات المقدمة حديثا.

الجاتوه السمين

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فاخر فينو أي من دقيق القمح + نصف لتر حليب + ربع كيلو سكر محروق + صفار بيضتان + ربع كيلو سكر أبيض + ملعقة صغيرة كربوناته + نصف ملعقة ملح طعام + ربع كيلو زبدة + صفار ٣ بيضات + كوب ماء + ربع كيلو حليب + ٤ أكياس من الفانيليا + بياض ٥ بيضات + ٢٠٠ جرام من الشيكولاتة.

الطريقة :

- تحضر إناء يوضع في إناء آخر وبه ماء ساخن أي حمام ماء ساخن ويكون على النار وأضف في الإناء الفارغ الحليب مع السكر المحروق مع صفار ٣ بيضات مع الشيكولاتة ويخلط الجميع ويقلب من حين لآخر حتى يصبح سميكاً ثم تحضر الدقيق وأضف إليه الكربوناته ثم تحضر الزبدة وتقوم بخفقها حتى تكون سائلة وأضف إليها السكر الأبيض ثم أضف إليها صفار البيض ويخلط معه الزبدة والسكر وعندما يكون سميكاً أضف إليه الدقيق على حلقات ويخلط جيداً بمضرب البيض الكهربائي مع إضافة الحليب والفانيليا والماء، ثم بعد ذلك أضف إليه خليط الشيكولاتة ويمزج جيداً حتى يكون تخيناً ثم أضرب بياض البيض جيداً وأضفه إلى الخليط وأخلطه معهم بالمضرب ثم تحضر القوالب وتدهن بالزبدة ثم تصب الخليط فيها وتدخلها في الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن بعد نضجها وتقوم بحشوها بالشيكولاتة وتغلقها جيداً ثم بعد ذلك تقدم لك ولأسرتك.

جاتوه بالكريمة

المقادير :

- نصف كيلو دقيق + نصف ملعقة ملح طعام + ٢ كيس بيكنج بودر + ٢ كيس فانيليا + بياض أربع بيضات + ربع كيلو سكر بودرة ناعم + كوب ماء + كريمة مخفوقة جاهزة.

الطريقة :

- تحضر الدقيق ويكون من النوع الفاخر ثم تقوم بنخله بالمنخل الناعم، ثم بعد ذلك أضف إليه الملح مع البودر ثم تحضر الكريمة وتقوم بضربها بالمضرب الكهربائي حتى تصبح سميكة ثم أضف إليها السكر الناعم ويضرب مع الفانيليا جيداً ثم تقوم بضرب بياض البيض ويضاف إلى خليط الكريمة ثم يضاف إلى خليط الدقيق ويخلط جيداً وسريعاً، ثم بعد ذلك عندما تخلط جميع المكونات مع بعضها تقوم بإحضار عدد ٢ قالب وتقوم بصب هذا الخليط في القالبين ثم تضعهم في الفرن في درجة حرارة متوسطة ويترك في الفرن لحين إتمام النضج جيداً، ثم بعد ذلك تخرجهم من الفرن وتتركهم حتى يبردوا ثم تقوم بحشوها من فواكه الموسم الموجود ثم تجمل وتقدم لك ولأسرتك مع أشهى أنواع أطباق الجاتوه الحديثة التي ليس لها مثيل في العالم ويكون هذا الصنف لذيذ جداً للغاية لم يقدم من قبل في العالم.

بنانير جاتوه

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فينو فاخر + واحد كيس بيكنج بودر + نصف ملعقة كربوناته + ربع ملعقة ملح طعام + نصف كيلو سكر + ربع كيلو زبدة + ٤ بيضات + نصف كيلو وزر + نصف لتر حليب زبادي.

الطريقة :

- تحضر الموز ويقشر ثم تأخذ منه ثلاث أصابع ويقطع حلقات والباقي يهرس ناعماً جداً، ثم بعد ذلك أحضر الدقيق وأضف إليه البيكنج بودر والكربوناته، ثم بعد ذلك تحضر الزبدة وتقوم بخفقها جيداً مع إضافة السكر وتقلبه حتى يكون ليناً ومزجاً ثم أضف إليه البيض ويقلب معهم، ثم تحضر الموز المهروس والفانيليا والزبادي ويحرك جيداً بالمضرب الكهربائي وأضف إليهم الدقيق ويخلط الجميع جيداً، ثم بعد ذلك تحضر عدد ٢ قالب ويدهنهم بالزبدة ثم بعد ذلك يصب هذا الخليط في القالبين ثم تدخلهما بالفرن ويتركا حتى يتم نضجهما داخل الفرن، ثم بعد ذلك تخرجهما من الفرن وتقوم بحشوهما بالموز المقطع دوائر مع وضع كريمة بيضة عليهما ثم يقدم في الحال لك ولضيوفك ولأسرتك ويقدم في إحدى المناسبات والحفلات مع أطيب وأشهى أنواع الجاتوهات المقدمة حديثاً في مطابخنا الجديدة.

لوزجيه جاتوه

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فاخر من الدرجة الأولى منخول + واحد كيس بيكنج بودر + ربع كيلو زبدة بلدي بدون ملح + ربع كيلو سكر بودرة ناعم + ٥ بيضات + ربع كيلو لوز مهروس بدون قشر + فنجان قهوة حليب.

الطريقة :

- تحضر الزبدة البلدي والسكر الناعم ويخلط الجميع مع بعضهم ثم تحضر الدقيق المنخول وأضف إليه البيكنج بودر ثم أضف إلى الزبدة والسكر البيض ويخفق معهم بالمضرب الكهربائي ثم أضف إليه اللوز المقشر والمهروس ويضرب جيداً مع مراعاة وضع الدقيق والحليب ويخلط جميع هذه المكونات جيداً حتى تمتزج العجينة مع بعضها، ثم بعد ذلك تحضر القالب ويدهن بالزبدة

وتقوم بصب هذا الخليط فيه ثم تقوم بوضعه داخل الفرن في درجة حرارة ٣٥٠ درجة مئوية ويترك حتى يتم نضجه نصف ساعة ، ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن بعد النضج ثم يقدم لك ولأسرتك ولضيوفك في المناسبات السعيدة والأعياد والحفلات مع أشهى طبق جاتوه قدم حديثاً في العالم العربي والشرقي والغربي.

جاتوه نوجاتيم

المقادير :

- نصف كيلو بلح مفروم خالي من النوى + ربع لتر ماء ويكون ساخناً جداً + نصف كيلو دقيق قمح نمرة واحد منخول + واحد كيس بيكنج بودر + ملعقة جوزة الطيب وتكون مطحونة ناعمة + ثُمن كيلو زبدة + ربع كيلو سكر + ٢ بيضة مخفوقة + فنجان جوز هند ناعم + ملعقة كربوناته + فنجان من الزبيب.

الطريقة :

- تحضر البلح المفروم ويوضع في الماء الساخن لمدة ساعتين على الأقل ثم يحضر الدقيق وأضف إليه البيكنج بودر وملعقة جوزة الطيب وجوز الهند ويخلط الجميع مع بعضهم جيداً ثم تحضر الزبدة وتضربها مع السكر والبيض ويخفق الجميع مع بعضهم، ثم أضف إليه خليط الدقيق مع التمر المنقوع في الماء الساخن ثم يخلط الجميع جيداً مع إضافة الزبيب وتقوم بعد ذلك بإحضار القالب الخاص بالجاتوه ويدهن بالزبدة ثم تقوم بوضع الخليط فيه ثم يدخل بالفرن لمدة نصف ساعة، ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن على الفور وتقوم برش سكر بودرة عليه عند التقديم ويقدم لك ولأسرتك هذا الصنف الجديد من أشهى أنواع الجاتوهات المقدمة حديثاً.

جاتوه ملبس

المقادير:

- نصف كيلو دقيق فاخر فينو منخول + نصف لتر حليب + ربع ملعقة ملح ناعم + ثُمن كيلو سمنة بلدي بدون ملح + نصف كيلو معجون عنب + ٢ ملعقة قرنفل مطحون + ٢ ملعقة قرفة ناعمة+ فنجان كبير جوز الهند مفروم ناعم + فنجان زبيب مخلي من البذرة + واحد ملعقة كربوناته + ٢ بيضة + ربع كيلو سكر.

الطريقة:

- تحضر الزبدة والسكر ومعجون العنب ثم يوضع في إناء ويوضع على النار ويضاف إليه الحليب ثم يرفع من على النار، ثم بعد ذلك تحضر الدقيق وأضف إليه الملح ومسحوق القرنفل والقرفة ثم أضف إليهم الزبيب وجوز الهند والبيضة ويخفق جيداً، وعندما يبرد خليط السكر والزبيب أضف إليهم الكربوناته ويضاف إليهم خليط الدقيق ويعجن جيداً، ثم بعد ذلك تخرجه وتقوم بوضع هذا الخليط في القالب بعد دهنه ثم تدخله في الفرن ويترك حتى يتم نضجه جيداً، ثم بعد ذلك تخرجه من الفرن وعندما يبرد تقوم بتقطيعه مربعات ثم يقدم في الحال لك ولأسرتك ولضيوفك مع أشهى أنواع الجاتوهات العالمية ولم تقدم من قبل في أي مطبخ بالعالم أجمع .. ويسعدني أن أقدم لسيادتكم دائماً الجديد في دنيا الحلويات الشرقية والغربية.

رول جاتوه

المقادير:

- نصف كيلو دقيق + ربع كيلو سكر + صفار ٥ بيضات + ٢ كيس فانيليا + واحد كيس بيكنج بوْدر + نصف ملعقة ملح طعام + بياض ٥ بيضات + فنجان جوز الهند المبشور + نصف كيلو مربى من التبين .

الطريقة :

- تحضر السكر وتقوم بوضع صفار البيض عليه ويخفق جيداً بالمضرب حتى يتجانس، ثم بعد ذلك تضيف الفانيليا إلى هذا الخليط مع الدقيق ويضاف إليهم البيكنج بودر ويخفق جيداً حتى تزيل منه الفقاقيع، ثم بعد ذلك يخفق بياض البيض حتى يكون مجمداً، ثم يضاف إلى الخليط السابق عمله ثم تحضر القالب الخاص بالرول وهو عبارة عن صينية مستطيلة وتقوم بدهنها بالزبدة ثم تصب فيها هذا الخليط وتقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتبرد ثم تقص منها الأطراف الناشفة وترش عليها السكر البودرة ثم تقوم بفرد العجينة وتدهنها بالمربى ثم تلف جيداً وتقطع دوائر مستطيلة ثم ترص في الطبق، ثم تقوم بتقديمها لك ولضيوفك الكرام وأسرتك مع أشهى أنواع الجاتوهات فهذا الصنف من الحلوى جديد ولم يقدم من قبل لدى المطابخ العالمية.

جاتوه جوفان

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فاخر فينو + ٢ ملعقة بيكنج بودر + ربع ملعقة أو أقل ملح طعام + ٢٠٠ جرام من الزبدة + ربع كيلو سكر + صفار ٥ بيضات مخفوق + نصف لتر حليب + ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :

- تحضر الدقيق وينخل جيداً ثم تحضر الزبدة وتضعها في خلاط كهربائي أي مضرب كهربائي وتشغله على الزبدة وتترك حتى تكون لينة جداً ثم بعد ذلك تقوم بإضافة السكر ويخفق مع الزبدة وصفار البيض، ثم بعد ذلك تهدئ درجة الخلاط وتضيف إليه الدقيق مع البودر والفانيليا وعندما تضع الدقيق شوية



بشوية أضف إليه الحليب على دفعات وتتركه في الخلاط لمدة ٥ دقائق حتى تتجانس العجينة وتصبح لزجة جداً ثم بعد ذلك تخرجها من الخلاط وتحضر عدد ٢ صينية مستديرة الشكل ومتوسطة وتقوم بدهنهما بالزبدة ثم تقسم العجينة إلى قطعتين وتضع في كل صينية قطعة ثم تفردها جيداً، ثم بعد ذلك تقوم بإحماء الفرن في درجة حرارة ٣٥٠ درجة مئوية وتقوم بوضع الصنيتين فيه وتتركه بداخله حوالي ٢٥ دقيقة ثم بعد ذلك تخرجهما من الفرن وتتركا حتى تبردا جيداً ثم بعد ذلك تقوم بقلب الصينية على شبكة سلك لكي تبرد من جميع الجهات، ثم بعد ذلك تحضر زلال البيض وتقوم بخفقه مع السكر ثم تقوم بوضعه على الجاتوه وتقوم بإدخاله في الفرن لمدة ١٠ دقائق على الأقل بشرط أن يكون مفروداً على الجاتوه ثم تخرجه من الفرن ويترك حتى يبرد، ثم بعد ذلك عندما يبرد تقوم بتزيينه بالمارينج وحب الكريز، ثم يجمل بالكريمة ويحشى بالمربى، ثم تقوم بعد ذلك بتقديمه في المناسبات.

لوزجيه جاتوه



المقادير :

- زلال بيض + سكر بودرة + ربع كيلو من الكريز الأحمر أو الأخضر + ٢٠٠ جرام كريم شانتيه + فنجان كبير مربة كريز.

الطريقة :

- تقوم بخلط سكر البودرة مع حب الكريز وزلال البيض وتضعهم في خلاط مضرب كهربائي وتشغله، ثم بعد ربع ساعة أضف المربى مع الكريم شانتيه ويترك لمدة عشر دقائق في الخلاط ثم بعد ذلك تطفئ الخلاط ويوضع في البولة ليكون جاهزاً للاستعمال.

طريقة عمل حشو الفانيليا للجاتوهات والتورت

المقادير :

- ٣ كيس فانيليا + نصف لتر حليب + فنجان صغير دقيق ذرة + صفار ثلاث بيضات + ٧ ملاعق من الكريمة المخفوقة.

الطريقة :

- يخلط الحليب مع الدقيق ويوضع في الماء ويرفع على النار وتكون النار هادئة ثم تقوم بالتقليب السريع وعندما تجدها صارت سميكة وغليظة ترفع من على النار وتتركها حتى تبرد أضف إليها صفار البيض ويخفق معها ثم يوضع على النار مرة ثانية وتكون الحرارة متوسطة وقبل أن يغلى يرفع من على النار وعندما يكون بارداً أضف إليه الكريمة مع الفانيليا وتقوم بخلطهم جيداً ثم يعبأ في بولة ويترك لحين الاستعمال.

طريقة عمل الكستر لحشو التورت والجاتوهات

المقادير :

- نصف لتر حليب + صفار ٨ بيضات + نصف كيلو سكر بودرة + فنجان صغير من الدقيق الفاخر + ٤ أكياس فانيليا + نصف فنجان دقيق ذرة.

الطريقة :

- تحضر إناءاً وتضع فيه الحليب ويرفع على النار وأضف إليه الفانيليا وعندما يغلي يرفع من على. النار ثم تقوم بخلط صفار البيض مع السكر ويضرب بالمضرب الكهربائي وعندما تصبح سميكاً أضف إليه دقيق الذرة والدقيق الفاخر ويخلط جيداً بحيث يكون ليس فيه كتل ثم بعد ذلك أضف إليه نصف كمية الحليب ويخفق معهم جيداً ثم بعد ذلك أضف الحليب الباقي إِلَى خليط البيض ويرفع على النار وتكون هادئة جداً وعندما يغلي يرفع فوراً من على النار ثم يوضع في إناء زجاجي ويدهن وجهه بالزبدة بحيث لا يكون على وجهه طبقة قشرة ثم يوضع في الثلاجة لحين الإستعمال.

طريقة عمل الكريمة الدسمة لحشو التورت والجاتوه

المقادير :

- ربع كيلو زبدة + ٣٠٠ جرام سكر ناعم بودرة + صفار ٣ بيضات + فنجان صغير من الكاكاو + ١٥٠ جرام من اللوز المهروس.

الطريقة :

- تقوم بخلط السكر والزبدة جيداً ثم بعد ذلك أضف إليهما صفار البيض وفنجان الكاكاو ثم أضف إليهم اللوز المهروس ويخلط معهم جيداً ثم بعد ذلك يوضع في بولة ويترك لحين الإستعمال.

طريقة عمل حشو الجاتوه بالكاكولا

المقادير :

- ربع كيلو زبدة + ٣٥٠ جرام سكر بودرة + فنجان كبير من شراب الكوكاكولا.

الطريقة :

- تقوم بضرب الزبدة بالمضرب ثم أضف إليها السكر البودرة وتخلط جيداً ثم بعد ذلك أضف شراب الكوكاكولا وتخلطهم جيداً ثم بعد ذلك يوضع في بولة ويوضع في الثلاجة لحين الإستعمال.

طريقة عمل الكريمة البيضة التي توضع على وجه الجاتوه والتورت

المقادير :

- بياض ٧ بيضات + ربع كيلو سكر + نصف فنجان من عصير الليمون + فنجان صغير ماء بارد + ملعقة فانيليا + ثُمن كيلو جوز هند مبشور.

الطريقة :

- تحضر إناءاً وتضع فيه ماء ويرفع على النار حتى يغلي ثم تحضر إناءاً أقل من الإناء الأول وتضع فيه البيض والسكر وعصير الليمون والماء يوضع داخل الإناء الموجود على النار ويسمى حمام مائى ثم تحضر مضرب سلك تقوم بخفق هذه المكونات جيداً ثم يرفع من على النار وتقوم بمتابعة التقليب حتى يكون هذا الخليط سميكاً ثم بعد ذلك تضاف إليه الفانيليا وجوز الهند المبشورة ثم بعد ذلك يتغلف به الجاتوه والتورتة من الخارج.

طريقة عمل الشيكولاتة ووضعها على وجه التورت

المقادير :

- ٢٠٠ جرام شيكولاتة خام + نصف لتر حليب دسم + فنجان صغير ماء ساخن + ٢ ملعقة فانيليا.

الطريقة :

- تحضر إناءاً وتضع فيه الشيكولاتة ثم يوضع في حمام مائي مغلي حتى تسيح الشيكولاتة داخل الإناء ثم بعد أن تذوب الشيكولاتة أضف إليها الحليب ويترك على نار هادئة لمدة خمس دقائق على الأقل مع مراعاة التقليب السريع ثم تقوم برفع الإناء من على النار وأضف إليه ٣ ملاعق ماء ساخن والفانيليا وتقلبهم ثم تقوم بوضعهم على التورتة أو الجاتوهات.

طريقة عمل التفاح لحشو التورت والجاتوهات

المقادير :

- ثلاثة أرباع كيلو تفاح يكون مقشراً وخالي من البذور ويقطع طرنشات رفيعة جداً + فنجان سكر محروق لونه بني فاتح + فنجان سكر أبيض ناعم + نصف فنجان دقيق فاخر + فنجان دقيق قمح + ٢ ملعقة قشر ليمون مبشور + ربع ملعقة ملح طعام + فنجان عصير ليمون + ٢ ملعقة زبدة + ٢ ملعقة فانيليا + فنجان سمنة بلدي + فنجان صغير ماء بارد + ملعقة قرفة ناعمة .

الطريقة :

- تحضر التفاح والسكر العادي والسكر البني المحروق والقرفة وقشر الليمون المبشور ونسبة الملح ثم تقوم بخلط هذه الأشياء مع بعضها جيداً ثم بعد ذلك تقوم بإحضار الدقيق الصنفين المذكورين وتخلطهم مع السمن البلدي وتقوم بخلطهم جيداً حتى يكون مثل العيش البايت ثم بعد ذلك تضيف إليه الماء وتقوم بعجنهم ثم تقوم بعد ذلك بقسمة العجينة نصفين واحدة أكبر من الثانية ثم تحضر نشابة وتقوم بفرد العجينة جيداً ثم تحضر صينية وتدهن بالزبدة ثم تقوم بوضع العجينة المفرودة القطعة الكبرى في الصينية ثم تقوم بوضع خليط التفاح ثم تضعهم على الزبدة ثم تحضر القطعة الثانية من العجينة وتضعها على خليط التفاح من أعلى بعد فردها وتسويها بيدك ثم بعد ذلك تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد وعند التقديم تقدم ساخنة أو باردة حسب الرغبة.

طريقة عمل البسكويت باللوز

المقادير :

- نصف كيلو دقيق + كوب كبير سميد ناعم من بتاع البسبوسة + ربع ملعقة ملح + كوب كبير من السمن البلدي + ٨ ملاعق من اللوز المقشر مفصص + ١٥٠ جرام سكر بودرة + بيضتان.

الطريقة :

- تحضر الدقيق وينخل هو والسميد مع بعضهما ثم بعد ذلك تقوم بوضعهم في إناء وأضف إليهم نسبة الملح المذكورة ثم تضاف إليهم السمنة والسكر وتقوم بخلطهم بيدك ثم يضاف إليهم البيض ويعجن الجميع جيداً ثم بعد ذلك تقطع العجينة إلى دوائر صغيرة ونصف دوائر ثم تحضر صينية وتقوم بدهنها بالزبدة وترص فيها دوائر العجينة وتقوم بوضع اللوز المقشر في وسط الدائرة ثم بعد ذلك تقوم بتحمية الفرن في درجة حرارة ٣٥٠ درجة مئوية وتقوم بوضع الصينية فيه لمدة ثلث ساعة إلى خمس وعشرين دقيقة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن بعد نضجها وتكون جاهزة للتقديم في أي وقت مع الشاي.

طريقة عمل السكر المحلول

المقادير :

- نصف كيلو سكر سنترفيش + ٢ كوب ماء ملعقة فانيليا كبيرة + عصير ٢ ليمونة.

الطريقة :

- تحضر إناءاً وتضع فيه ٢ كوب ماء مع إضافة السكر والفانيليا وتقوم بتذويب السكر في الماء ثم يرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه أكثر من مرة أي ما يقارب نصف ساعة ثم تحضر عصير الليمونتان ويوضع على المحلول وهو

على النار ويترك حتى يكون مثل الزيت الثقيل ثم يرفع من على النار بعد ذلك ويكون جاهزاً لوضعه على أي شيء من الحلوى يسقى به.

بريادس

المقادير :

- نصف كيلو دقيق فاخر + ٣ كوب من الماء = ملعقة صغيرة خميرة بيرة + نصف كيلو زيت قلي + ملعقة ملح طعام صغيرة جداً.

الطريقة :

- تحضر ثلاثة أكواب من الماء ويكون دافئاً ثم تأخذ منه مقدار ربع كوب وتذوب فيه الخميرة بيرة وتترك لمدة ربع ساعة على الأقل مع مراعاة تغطيتها ثم بعد ذلك تحضر إناء وتضع فيه الدقيق مع الملح وأضف إليهم الخميرة المذابة في الماء وتقلبهم مع بعضهم ثم بعد ذلك تحضر الماء الدافئ ويوضع على العجينة ويخلط جيداً حتى تصبح العجينة متماسكة ومتجانسة وتكون لينة جداً ثم بعد ذلك تترك العجينة مغطاة لكي تتخمر ثم بعد ذلك تحضر طاسة عميقة وضع فيها الزيت وترفع على النار وتترك حتى تقدح الزيت ثم بعد ذلك تهدئ النار حتى لا يحترق الزيت ثم تحضر ملعقة شاي وتدهنها بالزيت وتقوم بغمسها في العجينة وتكون متساوية وتقوم بوضعها في الزيت حتى تمتلئ الطاسة وتقلب بسرعة حتى تنضج العجينة ويصبح لونها أشجر ثم ترفعها من الزيت وتقوم بوضعها في السكر المحلول وترفع من السكر المحلول ثم تقدم مع مراعاة ألا يكون السكر ساخناً ولابد أن يكون شيئاً منهما بارداً سواء السكر المحلول أو العجينة ثم يقدم لك ولأسرتك.

بسم الله الرحمن الرحيم

أعزائي القراء وربات البيوت

أنهي هذا الكتاب في مجال الجاتوهات والفطائر والثالث لي أيضاً... فيسعدني أن أقدم لكم المزيد لكي أشبع رغباتكم في مجال المطبخ والحلويات الشرقية والغربية والعربية وبذلك سوف أقدم لكم في كتابي القادم إن شاء الله أكثر من ألف صنف وصنف من الحلويات العالمية وسوف ينول إعجابكم إن شاء الله عن قريب عاجل احجز نسختك لدى الناشر لأن العدد الذي يقدم في السوق محدود في الطبعة الأولى.

والله ولي التوفيق ،،

- مع تحيات المؤلف
- الشيف/ إبراهيم عبد الله القرموطي
- أبو فهد

فهرس